Анастасия Ерохина

Айгу! ОНИ НЕ ЕДЯТ ЛИЧИНОК ШЕЛКОПРЯДА!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга «Айгу! Они не едят личинок шелкопряда!» знакомит читателя с жизнью и бытом людей в странах Юго-Восточной Азии. Автор совместно с мужем в течение четырёхсот дней путешествовали по Корее, Малайзии, Таиланду, Камбодже, Индонезии и Вьетнаму, осознанно сменив комфортную жизнь московских менеджеров среднего звена на скромное существование с небольшим бюджетом. Большая часть произведения посвящена волонтёрству в путешествии — увлекательному, но к сожалению, мало известному в России явлению. В этой книге нет описаний отдыха в шикарных отелях и поездок на экскурсии с русскоговорящим гидом, но есть масса увлекательного: работа на фермах за жильё и еду, жизнь в азиатской глубинке, подозрительная еда, странные люди и даже извержение вулкана. И, конечно, самая настоящая дружба. Блог автора: http://yerofea.livejournal.com/

-
- Предисловие
- Глава I. Корея
- Глава II. Малайзия
- Глава III. Индонезия
- Глава IV. Таиланд
- Глава V. Камбоджа
- Глава VI. Вьетнам
- Глава VII. Таиланд
- Глава VIII. Малайзия
-
- Глава VIII. Корея

Анастасия Ерохина
Айгу!
ОНИ НЕ ЕДЯТ ЛИЧИНОК ШЕЛКОПРЯДА!

Предисловие

Посредством слова «айгу» корейцы передают широкий спектр эмоций от удивления до огорчения. На русский его можно было бы перевести как «Ну и ну!» или даже «О Боже!».

Людей, бросивших успешную карьеру и комфортную жизнь современного горожанина ради воплощения своих идей, не связанных с зарабатыванием денег, принято называть дауншифтерами. Мне это слово никогда не нравилось, как содержащее в себе заведомо неверное направление «вниз». Безусловно, отказ от участия в гонке за должностями и высоким заработком предполагает смену направления движения, но часто это такое же развитие, просто карьера личная, а не рабочая. Я просто любила путешествовать и считала месяц отпуска, выделяемый работодателем ежегодно, недостаточным для того, чтобы вдоволь ездить по миру.

Исходя из этих соображений и планировалась поездка длиной в четыреста дней, куда мы отправились вдвоём — я и мой муж, Паша. И если вначале волонтёрству отводилась второстепенная роль, так как мы не имели подобного опыта и не знали, насколько он окажется удачным, то со временем стали уделять этому увлекательному занятию большую часть времени. И книга, которую я начала писать через полгода после начала поездки и закончила уже после её окончания, получилась скорее о волонтёрстве, нежели о туризме. Класть мозаику в деревеньке на севере Таиланда оказалось интереснее, чем королевский дворец и лежащий Будда, а месить ногами глину вперемешку с рисовой шелухой в Камбодже, чтобы изготовить кирпичи для постройки глиняной халупы — увлекательнее посещения храмового комплекса Ангкор Ват.

В русском языке слово «волонтёрство» принято употреблять тогда, когда речь заходит о благотворительности. В английском же волонтёром является любой, кто осуществляет деятельность безвозмездно, а точнее даже без платы. И деятельность эта тоже может быть практически любой: не обязательно снимать последнюю рубашку, достаточно выйти и собрать мусор в ближайшем парке или помочь соседу покрасить забор на даче. В отдельную категорию выделяется так называемое волонтёрство в путешествии. Существует немало сайтов, где можно за небольшую сумму приобрести членство и таким образом получить доступ к многим тысячам вариантов размещения в разных странах. Хозяева предлагают жильё и еду за несколько часов помощи в день. Видам деятельности нет

числа: это может быть фермерство или садоводство, преподавание, помощь с детьми, работа в отелях, строительство или реставрация, дизайн, видеосъемка и фотография.

Цели у каждого свои, причём это касается как принимающей стороны, так и путешественников. Кому-то важен культурный обмен и общение, а для кого-то основным преимуществом является экономия денег в поездке. Есть хозяева, ищущие бесплатную рабочую силу, а есть те, кто стремится давать, а не брать. Среди тысяч предложений выбрать то, что подходит лично тебе, не так и просто. Для нас экономия была не принципиальна; хотелось погружения в настоящую жизнь. Хотелось увидеть и понять, что за люди живут в странах Азии, как организован их быт, какие у них привычки. И если туризм в лице гида показывает путешественникам лубочную картинку, и то издали, из окна экскурсионного автобуса, а после путаного объяснения на ломаном языке протягивает руку за чаевыми, то волонтёрство позволяет увидеть ситуацию если не всамделишную, то по крайней мере близкую к истине.

Наконец, билеты были куплены, отели забронированы, маршрут составлен. Финальной стадией подготовки стала диспансеризация вкупе с обновлением прививок. Сначала все шло хорошо: медицинская страховка, выданная на работе, позволила мне быстро и практически бесплатно не только обследоваться у разных врачей, но и, к примеру, удалить зубы мудрости, чтобы не вздумали в поездке, чего доброго, заболеть. А потом эндокринолог, рассматривая результаты анализов, сказал: «Вам нужно сделать МРТ гипофиза» — и добавил: «В некоторых случаях повышенный уровень пролактина может свидетельствовать о новообразовании». Вылет из Москвы в Сеул должен был состояться через три недели. Было трудно поверить, что судьба подкинула такую задачку — выбор между путешествием, которое может оказаться весьма недолгим, втроём с мужем и зловредной опухолью, и отказом от давно запланированной поездки, в которую вложено столько времени, сил и средств. И хотя томограмма опровергла предположение врача, случай этот лишь подтвердил во мне уверенность в том, что решение уехать путешествовать было верным. Никогда не знаешь наперёд, как распорядится тобой мироздание, но очень обидно не совершить того, о чем мечтал годами.

Глава I. Корея

— Очень жирные ложки. — Перец с перцовой пастой. — Добрая миссис О. — Красный суп «порыщи». — Ты, наверное, вода. — Империя хурмы. — Наши малайские сестры. — Пукающие старушки хэнё. — Я буду хранить твои дары вечно.

Путешествие в моих глазах почти всегда было эстафетой или даже гонками с препятствиями, когда сперва напряжённо ждёшь команды «на старт», вернее, «на посадку», а потом летишь на самолёте, несёшься в поезде, далее бежишь, бряцая барахлом в рюкзаке, торопишься успеть увидеть и почувствовать как можно больше, пока время, отведённое трудовым кодексом, не истекло. Сначала один аэропорт, потом другой — пересадочный, потом третий. Потом стоишь на паспортном контроле и ждёшь глухого стука, с которым пограничник вбивает штамп о въезде в твой видавший виды проездной документ. Скорее, скорее! Ведь столько нужно успеть за эти две-три недели! Основное отличие нынешнего, долгого путешествия, от обычного, трёхнедельного, оказалось в том, что потребовалось гораздо больше времени, чтобы поверить, что оно действительно началось. Так что наше большое путешествие по-настоящему стартовало не в электричке «Павелецкий вокзал — Домодедово», не в аэропорту в Абу-Даби, а много позже, уже в Корее, в поезде, который увозил нас из Инчхона в Сеул. Состав нёсся мимо пустоши, казавшейся нереальной сквозь зеленоватые оконные стекла. Второй раз в жизни я ехала на этом поезде и второй раз с восхищением глядела на бесплодную землю, испещрённую лужами воды. На скорости они сливались в одну тёмную полосу. И тогда так же, как мелькали в окнах фонарные столбы, промелькнула мысль: «Вот оно! Началось!». И это было правдой. Впрочем, чтобы поверить в то, что поездка скоро не закончится, что через две-три недели не нужно возвращаться в Москву и идти на работу, понадобилось ещё немало дней. Но со временем мы привыкли.

Свалив рюкзаки на пол в тесной комнатушке, ставшей нашим убежищем на неделю, мы отправились исследовать Сеул. Первым впечатлением стал ручей Чонгечхон, неспешно несущий свои воды мимо пешеходных дорожек в центре столицы — место, любимое как корейской молодёжью, так и пенсионерами. Первой едой — миска пшеничной лапши удон с задорно торчащим из тарелки хвостом креветки в кляре. Первой покупкой — широкополая шляпа со столь же длинным, сколь и широким

козырьком — головной убор для защиты от палящих солнечных лучей. Для Паши шляпу удалось найти не сразу, и единственная подходящая всё равно была маловата для его большой головы.

В гостевом доме, где мы обосновались, имелась кухня, доступная всем желающим. Во время завтрака её оккупировали жильцы, пользующиеся преимуществом бесплатного завтрака, который состоял из поджаренных ломтиков хлеба и клубничного джема с маслом. В остальное время, очевидно, пытались готовить свою еду китайцы, судя по разрушениям, ими оставленным — немытая посуда, объедки риса и очень жирные ложки, забытые в рисоварке. Иногда мы встречали добродушных тёток в хиджабах, пытающихся поджарить на сковороде кильку в томатном соусе. Иногда жарили и чадили сами. Обедали всегда в городе, а вот ужин частенько приносили с собой и ели на этой самой кухне.

В нескольких сотнях метров от нашего жилища находился исполинский супермаркет «Емарт», или, если называть его на корейский манер, «Иматы». Гулять по его обширным отделам можно было часами. Со вкусом разложенные на прилавке листья салатов и прочую зелень орошал водяной пар. Пучили глаза сквозь толщу аквариумного стекла неуклюжие крабы. Через динамики пыталась докричаться до покупателей на корейском рыба-сабля, бесстыдно предлагая себя с большой скидкой. После девяти часов вечера наступало время уценки готовой еды, и мы неловко слонялись у прилавков, ожидая, когда работники магазина начнут переклеивать этикетки. Свежие суши и сашими можно было приобрести за бесценок. Однажды вечером мы всё-таки вняли мольбам рыбы-сабли и унесли её, нарезанную, с собой в лотке, чтобы поджарить на кухне и съесть под молчаливое неодобрение прочих жильцов. Возможно, им не нравился запах жареной рыбы, а скорее всего они просто завидовали нам, вкушающим этот деликатес. Рыба-сабля в Корее очень ценится. Вкус её напоминает корюшку, а количество костей — щуку. В другой раз, соблазнившись на рынке крабами, маринованными в соевом соусе, мы и их притащили на кухню и спрятали в холодильнике. Несмотря на неприглядный вид, крабы обладали пронзительным вкусом и были очень солоны, а потому особенно хороши с белым варёным рисом.

В одно раннее субботнее утро мы отправились покорять Ачасан. Эту гору недалеко от центра Сеула регулярно посещают семейные корейцы. Многие надевают спортивную одежду и вышагивают по тропинкам. Идёт и стар, и млад — активные пенсионеры обгоняют детей, ведомых родителями со следами вчерашних возлияний на лице. Вот топает седовласый старец,

а на поясе у него портативное радио, из которого доносится жизнерадостная музыка. А вот идёт мальчик лет пяти и бережно несёт в прозрачном пакете найденного им жука-оленя. Те, кому лень шагать, располагаются на полянах и устраивают пикники. С собой отдыхающие берут огромное количество котомок, коробок и мисок с едой, которую запивают рисовым вином макголи, а то и соджу — более крепким спиртным напитком.

Ценители интенсивных нагрузок предпочитают национальный парк Пукхансан, располагающийся меньше чем в часе езды на метро из центра Сеула. Утром в воскресенье из поезда вместе с нами вышло около сотни корейских старичков и старушек, и все бодрым шагом двинулись по направлению к горе. По дороге они покупали разную нехитрую снедь, и мы с ними заодно соблазнились кимпабом — рисовым рулетом с тонко нарезанными овощами и прочими продуктами, завёрнутыми в лист из жареных и спрессованных водорослей. На входе в парк дружелюбный рейнджер выдал карту и объяснил, как добраться до вершины самой высокой горы. Это был, по сути, коллективный поход: подниматься приходилось гуськом, так как желающих было очень много. Корейские пенсионеры, составлявшие большинство посетителей парка, к происходящему относились серьёзно: их экипировка при необходимости позволила бы не только играючи забраться на гору, но и прожить на вершине несколько дней. По крайней мере все как один были обуты в прочные ботинки, сверкали логотипами известных спортивных брендов и имели небольшие, но плотно набитые рюкзаки со всякими полезными вещами и едой. На наши шорты и кроссовки они косились неодобрительно, и один дедушка даже что-то проворчал по-корейски, показывая пальцем то на меня, то на мою, на его взгляд, неподходящую обувь. Мы уже тогда знали, что для подъёма и спуска нужно немного желания, немного дыхания да крепкие колени, а фирменный логотип на пузе делу нисколько не помогает, и ботинки сами на гору не залезут. Но в Корее индустрия спортивной одежды для любителей пешей ходьбы цепко завладела умами простых людей, и где бы мы ни были, всегда неподалёку можно было купить хочешь треккинговую обувь, а хочешь — специальные штаны с усиленными на заду швами или жилетку с карманами. Добравшись до вершины, мы потолкались с пенсионерами, поглазели с высоты, захватывающей дух, съели свой кимпаб и начали спускаться.

Обедать зашли в скромное, даже затрапезное кафе, где Паше подали простой суп с лапшой, а мне лапшу без супа, но очень острую. Можно было и догадаться, что по-корейски «смешанная

лапша» это лапша, смешанная с перцовой пастой. Пока я обречённо наматывала на палочки красные от перца длинные макаронины, в кафе зашли трое корейцев достаточно преклонного возраста. Они заказали традиционную водку соджу и тут же распили между собой бутылочку, а за ней и другую. В качестве закуски был выбран свежий острый зелёный перец, которого пенсионерам принесли целую тарелку. Перец они сперва макали в перцовую же пасту, а потом смачно хрустели им, вздыхая и покряхтывая. Судя по тому, что тарелка быстро опустела, и хозяйка наполнила её вновь, а потом принесла ещё соджу, мужики вошли во вкус, хоть, как нам показалось, и жаловались, что перец нынче уже не тот, совсем не острый и не пробирает до костей. Воодушевившись их примером, я даже смогла доесть лапшу.

Тут дело было не только в том, что она была острая. Корейские порции поражали своим размером. Никакого «первого, второго и третьего» здесь быть не может: доесть бы хотя бы что-то одно! Если у нас в кафе миской супа наесться невозможно, то в Корее это не проблема: размер порции около литра насытит любого. Нам потребовалось достаточно много времени, чтобы привыкнуть есть так много и не оставлять половину в тарелках. Тем более что к каждому заказу здесь приносят несколько маленьких плошек с традиционными корейскими закусками «панчан» — это обязательно кимчи, то есть капуста, квашенная по-корейски, а также маринованная редька, а ещё соевые ростки, маленькие сушёные рыбки, водоросли, соевый творог тофу и многое другое. Количество закусок зависит от уровня заведения и стоимости заказа. Но даже в самых скромных харчевнях всегда можно отведать кимчи и редьку, а если попросить хозяйку на корявом корейском: «Кимчи чусэ!», то и добавку дадут. И конечно, везде предлагается бесплатно вода, а кое-где могут побаловать и чаем.

На следующий день мы прогулялись напоследок вдоль ручья Чонгечхон, а в душе уже закрадывалось томительное волнение — как там дальше будет? А дальше мы планировали поработать на ферме в рамках сотрудничества с организацией WWOOF, предлагающей добровольцам окунуться в настоящую корейскую сельскую жизнь. Для нас это был первый опыт волонтёрства, тем более такого необычного. Членство в корейской организации WWOOF (World Wide Opportunities on Organic Farms или Willing Workers On Organic Farms), согласно обоим вариантам расшифровки этой смешной аббревиатуры, давало возможность приобщиться к миру органического земледелия. Под словом «органик» в современном фермерстве имеется в виду отказ

от использования удобрений и пестицидов химического происхождения. Волонтёры, подобные нам, добровольно помогают фермерам в их нелёгком ежедневном труде, а те взамен предоставляют им проживание и стол. Сейчас, уже имея обширный опыт этой деятельности, точно могу сказать, что для меня нет лучше способа понять и познать страну, чем вот так — пожить в доме у местных, разделяя с ними тяготы труда, кров и нехитрую пищу. Но и тогда уже было ясно, что впереди нас ждёт удивительное приключение, которое приоткроет одну из неизведанных доселе граней обычной человеческой жизни. И этим самым изменит нас, а вернее даже мы сами изменимся, получив этот новый опыт.

Ещё в Москве, разослав фермерам письма и получив первый ответ, весьма лаконичный — «Приезжайте», я поразилась, насколько просто в современном мире найти место для жизни. На другом конце земного шара, в чужой стране есть люди, которые пишут тебе: «Приезжай!», и ты едешь к ним, зная, что одного желания помочь и двух пар неумелых, но не боящихся труда рук, достаточно, и не нужно ни денег, ни особых знаний, только это самое желание, и всё. Лёгкость, с которой получилось договориться со всеми четырьмя фермами в Корее, где мы планировали пожить, несла вперёд, как на крыльях.

Первая ферма с трогательным названием «Пуруми» находилась примерно в часе езды на автобусе от Сеула, в маленьком провинциальном городке Тэсомьён. Автобус высадил нас на станции и умчался, поднимая колёсами пыль. На сообщение, отправленное ещё в пути, мы ответа не получили, и, прождав какое-то время, Паша позвонил фермеру, который почему-то не торопился забрать нас. А виноват во всём оказался языковой барьер. В словарном запасе нашего корейца большей части английских слов, которыми мы его бомбардировали, не было, а вот короткого «now» — «сейчас», оказалось достаточно, чтобы через пять минут он приехал за нами на своей старенькой машине. Мы влезли вместе с рюкзаками на заднее сиденье и поехали на ферму. После краткого обмена любезностями повисло неловкое молчание, и я, в попытке разрушить эту неловкость, спросила: «Как вас зовут?». Человек в соломенной шляпе обернулся и с улыбкой сказал: «О Ван Сон». В Корее, как нам уже тогда было известно, согласно их странным порядкам, обращаться к людям по имени невежливо, а как правильно это делать, я так окончательно и не разобралась. В итоге между собой мы звали Ван Сона по фамилии — Мистер О, а его жену, чьё имя так и осталось загадкой — Миссис О. На самом деле в именах не было необходимости — их всё равно никто не мог запомнить,

и все присутствующие на ферме люди старались, по возможности, избегать личных обращений. Говорили просто: «Пойдёмте обедать!» или «Передай, пожалуйста, ложку».

Владения семейства О.

В тот день мистер О отвёз нас к большим парникам, крытых прозрачным пластиком, где уже была задействована целая бригада волонтёров. Все были обуты в резиновые сапоги, а на головах у них красовались пёстрые шляпы с большими козырьками. Количественное преимущество было за молодыми девушками родом из Сингапура — их было целых шесть человек. Все как одна говорили на странном языке, который при первом знакомстве казался китайским, но при ближайшем рассмотрении всё больше и больше напоминал английский. Девушки имели сложные технические специальности, а в Корею приехали в перерыве между учёбой и выпуском из института — притом чисто из любви к корейской популярной музыке. Присутствовал и представитель мужского пола — 19-летний кореец бразильского происхождения по имени Энрике, в Корее никогда не живший и потому по-корейски знавший только «здравствуйте» и «спасибо», совсем как Паша. История Энрике была довольно печальной: приехав в Корею на пару недель отдохнуть, как и подобает порядочному туристу, он вёл разгульный образ жизни и почти моментально просадил все полученные от родителей деньги. Но вместо того, чтобы по звонку выслать очередной транш, коварные предки купили ему членство на сайте корейской

организации WWOOF и отправили к мистеру О. Так что в отличие от всех остальных, пребывание Энрике на ферме носило принудительный характер, и этому он рад не был, но испытание трудом и дисциплиной переносил стойко и почти не жаловался. С трудом затолкавшись в грузовичок мистера О, отряд волонтёров, включая новоприбывших нас, отправился на обед.

На ферме всё было сделано с размахом. Если парник, то огромный, уходящий за горизонт, с ровными рядами кустиков перца. Если поле, то необъятное, сплошь засаженное ростками риса — по четыре в одну лунку. И кухня оказалась тоже под стать всей ферме: в большом зале было достаточно столов и стульев, чтобы накормить человек сто. На кухне имелись духовки, варочные поверхности, горелки, большие раковины, огромный промышленный холодильник, и всё это тускло серебрилось в полумраке. Даже питьевая вода появлялась не из банального пластмассового бака, а из исполинского автомата с космическим дизайном. Он умел не только выдавать воду любой температуры, но и производил лёд, а ещё наигрывал приятные мелодии.

Приготовления к обеду заняли буквально пять минут. Пока одни волонтёры мыли руки в многочисленных раковинах, другие достали чистые тарелки и несколько металлических ёмкостей из холодильника. В них хранились разнообразные корейские соления — кимчи, маринованная редька кактуги и ещё много другой приготовленной таким же образом зелени. Эти блюда объединяло одно — острота. В суете незаметно для нас появилась миссис О, подвижная, как капелька ртути. Она быстро перекатывалась по кухне и ловко расставляла всё по своим местам — поддоны с соленьями оказались в ряд на столе, тарелки и палочки для еды — горой рядом с рисоваркой, распахнутой её ловкими руками и уже источающей аппетитный пар. Оставалось только схватить тарелку с палочками и встать в очередь. Так проходил практически каждый приём пищи, после которого волонтёры убирали все вещи на свои места и мыли посуду.

Сам мистер О был большой шутник. Смеялся он резко и громко, и это гоготанье неизменно вызывало цепную реакцию из улыбок и смеха. Несмотря на то, что он не говорил по-английски, а мы и все остальные волонтёры — по-корейски, шутки были понятными и простыми. Например, наслушавшись наших с Пашей разговоров между собой, мистер О воодушевился и начал имитировать русскую речь, полное незнание которой компенсировал активным использованием жестов и мимики. Вот, например, скажет он: «Ай ров ю!», и две взметнувшиеся вверх руки складываются над головой в подобие сердца. Известное каждому корейцу слово «кимчи» переиначивалось на русский лад

в «крымчи», как и многие другие слова, в которые мистер О добавлял раскатистый звук «р-р-р-р», считая его отличительной особенностью нашего языка. Шутили и мы. Свой утренний кофе, заваренный в суповой миске за неимением большой кружки, я называла «копи чиге» — «копи» означает по-корейски кофе, а «чиге» представляет собой густой суп, традиционно подаваемый на стол в глиняном горшке. Мистер О юмор ценил и ржал, как конь.

Иногда миссис О вносила разнообразие в наш скудный рацион — варила суп с кимчи или жарила колбасу с яйцами. Паша, неспособный есть острые корейские соления, каждый раз промывал зелень под струёй горячей воды, чтобы смыть перец. Его непереносимость привычной корейцам пищи вызывала живое сочувствие миссис О. Нажарив маленьких зелёных перчиков, она с материнской заботой потчевала ими Пашу, уверяя, что они совсем маленькие и вовсе не острые! Но даже недоразвитый перец, не набравший ещё полную силу, был для него слишком резким, и позже миссис О переключилась на другие продукты, предлагая то хрустящую морскую капусту в соли и сахаре, то белоснежный соевый творог тофу. «Айгу!» — вздыхала жена фермера, качая головой. Языковой барьер не допускал между нами полноценной коммуникации, но наверняка она говорила что-то вроде: «Ну и ну! Как же можно не есть острое! Ведь это так вкусно!». Не меньшее удивление у неё вызывал и факт, что мы не едим личинок шелкопряда, нежно любимых корейцами. «Айгу! Ну и дела!» — качала головой добрая миссис О. Эти личинки, а скорее куколки, мы однажды купили в стаканчике у торговки на пляже Хэундэ в городе Пусан, но вынуждены были признать, что ничего более противного не пробовали. Корейцы же их едят, как семечки, невзирая на неприятный запах и тот факт, что гадкие куколки прыскают во рту солёной жидкостью.

Мистер О, в отличие от нас, перец очень любил и ел его, макая в перцовую пасту, хотя при этом явно испытывал мучения. Однажды ему попался маленький, но очень злой зелёный перчик, и мистер О, попробовав кусочек, долго смотрел на оставшийся в руке огрызок, будто не веря, что этот малютка такой острый. Он откусил ещё, прожевал, переменился в лице и накрыл голову полотенцем, и долго тёр им лицо. А потом вылез, весь красный и всклокоченный, потянул руками себя за волосы вверх и шумно вздохнул. Остатки перца мистер О бережно завернул в салфетку и отложил до следующего раза.

Кухня, полностью игнорируемая патриархально настроенным мистером О, была вотчиной его жены, но та в силу своей огромной подвижности и вечной занятости, пренебрегала вознёй

с продуктами и готовкой, как могла. В итоге в холодильнике скопилась просроченная еда, духовки чернели пустым нутром, и все поверхности покрылись толстым слоем пыли и грязи. Однажды, закончив свою работу раньше, чем другие, мы решили вымыть кухню и в итоге провозились несколько часов. В процессе было выкинуто много испорченных продуктов, прятавшихся в шкафах, сменена не одна тряпка, а также найден ящик вкуснейших помидоров, которые обязательно пропали бы, если бы мы их вскоре не съели. Семейство О не придавало большого значения экономии продуктов. Их страстью была работа на ферме, а еда служила лишь топливом. Блюда, которые второпях варила миссис О, стояли на столе, пока не портились и не оказывались в ящике с прочими объедками. По воскресеньям мистер О жёг их вместе с мусором на заднем дворе.

Кстати, помидоры в Корее, да и много где ещё в Азии, считаются не овощами, а фруктами, и поедать их принято после основного приёма пищи, как бы на десерт. На ночных рынках иногда попадаются засахаренные томаты на шпажках по соседству с клубникой. Как-то раз во время полёта на Тайвань рейсом Аэрофлота стюардессы выдали нам, единственным русским на рейсе, полный пакет томатного сока, который остался у китайцев невостребованным. Всё дело в том, что в России томатный сок принято пить слегка подсоленным, а для них это несусветная гадость, всё равно что для нас солёные персики или черешня.

Напротив кухни и столовой через просторный двор располагалось четыре домика для волонтёров. Один из них, крайний справа, занимал Энрике, два других делили шестеро уже упомянутых инженеров женского пола из Сингапура, а последний захватили мы. В домике были все удобства: стиральная машина, кухня, холодильник, кондиционер, отдельный санузел с душем и пол с подогревом. Спать полагалось на тонких матрасах прямо на полу, как принято в Корее. После насыщенного фермерского труда проблем со сном не было: стоило голове коснуться подушки, тут же наваливалась дремота.

Работы на ферме было много. Её с лихвой хватало на мистера и миссис О да на нас девятерых, и ещё оставалось дел невпроворот. Мы пасынковали в парнике перец, потом собирали его (не весь, а по одному самому крупному плоду с каждого куста), сортировали по размерам, а также у каждого отрезали хвостик и протыкали кончик иголочкой. Миссис О так и не смогла объяснить, зачем это нужно, но очень обрадовалась, когда мы за один день управились с четырьмя мешками перца. В другой раз миссис О погрузила в кузов грузовика два огромных

мотка толстого чёрного шланга. Оказалось, что шланг нужно протянуть через длинную канаву и подключить к насосу с водой, чтобы напитать пересохшее рисовое поле. Работа эта была не только тяжёлой, но и грязной. Сингапурские инженерши смело ринулись в бой и, согнувшись в три погибели под мостом, стали лопатами копать канаву, зачерпывая воду в сапоги, а потом мы все вместе с трудом разматывали и тянули этот шланг. И когда, наконец, вода хлынула густым потоком на поле, все стали смеяться и хлопать в ладоши, и обратно на ферму ехали со светлыми и радостными лицами. Позже, когда другие волонтёры уже разъехались, мы проделывали тот же трюк на другом поле втроём с миссис О, только был жаркий полдень, и было ещё тяжелее возиться с громоздким шлангом. Хоть и не без труда, нам удалось наладить водоснабжение. Но даже это была не самая трудная работа, которую нам приходилось выполнять.

Семейство О владело несколькими обширными полями, каждое из которых нужно было засеять рисом. Для этого в парниках выращивалась рассада в пластмассовых лотках с землёй, каждый из которых весил от пяти до семи килограммов. Эти лотки нужно было сперва сложить в кузов грузовика, потом вытащить и разложить у самого края поля, а потом подавать по одному и загружать в рисовый трактор, которым мастерски управляла миссис О. Неповоротливая, но быстрая машина на тонких, напоминающих огромные часовые шестерни колёсах, позволяла за час засеять такую площадь, которую вручную не освоили бы и сто батраков. И по сей день в части азиатских стран рис сажают руками, согнувшись в три погибели. Нам оставалось лишь радоваться, что богатые фермеры О могут позволить себе рисовый трактор. А работал он довольно просто: в поддон, находившийся сзади, складывали лотки с рассадой. По мере движения вперёд механические захваты выдёргивали по четыре стебелька и втыкали их в грязь с удивительной скоростью. Нужно было лишь крутить баранку да подкладывать новые лотки. Достигнув противоположного конца поля, миссис О возвращалась к нам, принимала рассаду и снова удалялась, и так, пока всё поле не было засеяно. Оставшиеся лотки бросили тут же на берегу. На обратном пути жена фермера остановилась у шелковичного дерева и стала рвать спелые, почти чёрные ягоды, и есть их. И нас кормила, протягивая грязную ладонь, и мы брали их и ели, и тоже рвали, и смеялись от счастья вместе с ней. «Я просто очень голодна, а эти ягоды вкусные. Смотрите, какие они спелые!» — говорила миссис О, вернее, я думаю, что она говорила именно это.

За десять дней, что мы жили на ферме семейства О, нам лишь два раза пришлось сеять рис, так как в начале июня основная часть этой работы уже была выполнена. Ещё несколько полных рабочих дней ушло на то, чтобы очистить поддоны, в которых была рассада, от налипшей земли и присохших тонких корней. Для этого волонтёрам были выданы пластиковые колышки, которыми предполагалось соскребать грязь со дна пластиковых лотков. А их были сотни, если не тысячи: целый сарай был доверху заставлен грязными поддонами, вложенными один в другой. Мы с ужасом взирали на эти штабеля, но потом Паша додумался, что гораздо эффективнее использовать металлическую щётку или даже простой веник, а не колышки. И работа закипела! Думаю, если бы мы остались ещё на день, успели бы очистить все лотки на радость мистеру и миссис О.

Как я уже говорила, на ферме всё было сделано с размахом. В арсенале семейства О имелось немалое количество сельскохозяйственной техники. Помимо машины и вышеупомянутого рисового трактора, они владели грузовиком и вилочным автопогрузчиком, на котором миссис О ездила, как заправская гонщица, вызывая восхищение у Паши. Имелся у них в хозяйстве целый цех по производству кимчи, святая святых корейской кухни, с конвейером и разными другими машинами, предназначение которых нам осталось неясным. А ещё в отдельном здании на территории фермы находился небольшой концертный зал и комната, доверху забитая национальными музыкальными инструментами и костюмами. Там были флейты тансо, барабаны чангу, и громоздкие каягымы — струнные инструменты, издававшие загадочные звуки. Мистер О вёл детский кружок корейской традиционной музыки пхунмуль, на репетицию которого позвал однажды и нас. Вооружившись барабанами, гонгами и разными шумелками и звенелками, дети под его руководством устроили целый концерт, играя с немалым мастерством и ещё большей экспрессией. Мистер О, впрочем, детским кружком не ограничивался и преподавал пхунмуль у взрослых тоже. Для этого он каждый вторник выезжал в ближайший городок, где в отдельном здании собирались любители традиционной корейской музыки. Очень слаженно и с энтузиазмом они били в барабаны, периодически вскрикивая, а позже к ним присоединилась женщина, громко и пронзительно дудящая в дудку. Дали попробовать постучать и волонтёрам, но у нас получалось из рук вон плохо, так что большую часть времени играли ученики мистера О. Он периодически прерывал их и с мастерством оратора что-то долго рассказывал, видимо, вдохновляя музыкантов. При этом сам в барабаны не бил

и не дудел, но выглядел так, что было очевидно — уж он-то знает, как это делать правильно.

Рядом с фермой О располагалось голубичное поле. Его хозяева творчески подошли к вопросу защиты урожая от вредителей. Для отпугивания птиц они поставили надувное пугало с компрессором, постоянно, но неравномерно наполняемое воздухом, и потому хаотично размахивающее длинными руками. Со своей задачей оно справлялось на все сто процентов. Через три месяца мы, одолеваемые соседскими курами на другом волонтёрском проекте, будем с грустью вспоминать об этой надувной конструкции.

По дороге от дома к парникам нужно было миновать коровник, охраняемый двумя собаками. Одна из них была столь же труслива, сколь и брехлива, и лаять предпочитала, спрятавшись в бочку, служившую ей конурой. При этом из отверстия, вырезанного в середине бочки, торчала лишь оскаленная пасть. Злобное это существо лаяло бы круглые сутки, да быстро сипло, и потому больше хрипело, рявкая не только на случайных прохожих, но и на пролетавших мимо птиц и проезжающие машины. Вторая собака, не в пример первой, вела себя чинно. Паша в отличие от меня, лающей псины не боялся и потому ходил посмотреть на коров раз или два. Очень ухоженные, они тянули к нему морды с большими влажным носами, далеко высовывали языки с синевой и хватали ими стебли травы. Надёргав целую охапку, Паша щедро просовывал её над забором на радость рогатому скоту.

Традиционные корейские костюмы и музыкальные инструменты.

В один из вечеров мистер О решил побаловать волонтёров и отблагодарить их за ударную работу. Вечно отлынивающий Энрике к этому времени уже уехал в свою Бразилию, и вся оставшаяся на ферме молодёжь трудом не гнушалась. За это и была вывезена мистером О и его семейством в местный барбекю-ресторан, работающий по принципу «ешь, сколько влезет». Несколько часов мы только и делали, что накладывали на тарелки разную снедь, а потом жарили на гриле то, что нужно готовить, и ели так то, что годится в пищу без термообработки. После питания рисом и соленьями в течение недели мы налегали на мясо и фрукты изо всех сил. Особенно старались сингапурские инженерши, которые продолжали жевать даже тогда, когда все остальные уже отвалились от стола, поглаживая округлившиеся животы. Хлебнувший рисовой водки мистер О постоянно шутил и сам громче всех смеялся над своими шутками. В тот вечер мы засиделись допоздна.

Потом настало и нам время двигаться дальше. Другие волонтёры уже разъехались, и после нашего отъезда мистер и миссис О оставались в одиночестве. Мы волновались: как-то они будут справляться со всем хозяйством? Тем более что мистер О так устал, вкалывая на ферме, что в день, когда нам надо было уезжать, просто лёг на пол в столовой и уснул, и на станцию нас везла миссис О. Тепло распрощавшись с ней, мы сели в автобус,

а добрая миссис О стучала в стекло и махала руками, провожая нас: «Айгу! Не болейте и ешьте хорошенько рис!» — наверняка говорила она. Удивительно, но несмотря на языковой барьер, мы сильно сроднились с этой ласковой и работящей женщиной, которая за какие-то десять дней стала нам очень близка. Не раз и не два мы вспоминали её доброту и заботу. Но момент расставания настал, и автобус унёс нас, скрипя рессорами, на юг.

Ехали долго, с двумя пересадками. Водитель автобуса, вёзший нас до Тэджона, вовсю лихачил. Он грозно гудел клаксоном, ревел мотором, периодически орал другим водителям гадости из окна и вовсю нарушал скоростной режим, а нам оставалось лишь подпрыгивать на ухабах вместе с автобусом. Пассажирам приходилось туго, а водитель, восседая в современном кресле с отдельной системой амортизации, неровности асфальта и кочки просто не замечал. Его водительский трон с шипением скользил то вверх, то вниз, не подчиняясь законам гравитации, а мы просто подложили ладони под зад и ждали, когда всё это кончится.

Чо встретил нас, выпавших на заплетающихся ногах из автобуса на станции в городе Муджу. Этот улыбающийся невысокий кореец сразу сумел расположить к себе, а его беглая английская речь лилась бальзамом на наши истосковавшиеся по общению души. Мистер и миссис О по-английски не говорили, а сингапурский английский расшифровке поддавался с трудом, так что мы практически отвыкли общаться с людьми, не прибегая к пантомиме. Пока ехали по дороге, петляющей между горами в небольшой долине, Чо рассказывал что-то о своей ферме и о себе, но мы слушали вполуха, прильнув к окнам и наслаждаясь красотой окружающего пространства. Неудивительно, что семейство Чо захотело приобрести землю именно в этом месте.

А дело было вот как. Жил-был Чо со своей женой Чон Сон. Кстати, Чо это фамилия, а Чон Сон — имя. Они сами называют друг друга именно так, и мы следовали их примеру. Ведь и у нас бывает, что одного человека зовут Николай Васильевич, другого — Серёга, кого-то — теть Зина, а ещё бывают просто Петровичи или Михалны. Так вот, двенадцать лет назад Чо и Чон Сон жили, как и большинство преуспевающих корейцев, в городе. Он работал пиар-менеджером, а она — журналистом. Оба постепенно карабкались по карьерной лестнице и прилично зарабатывали. Но в современном корейском обществе с его строгой иерархией и большой конкуренцией успех даётся нелегко. Чо приходилось работать по пятнадцать, а то и по двадцать часов в сутки. В это рабочее время входили

не только деловые встречи и пребывание в офисе, но и ежедневные попойки с коллегами и руководителем, как это принято в Корее. А ещё у них было принято работать и в субботу, так что воскресенье являлось единственным днём, когда можно выспаться за всю неделю. Чон Сон тоже приходилось туго в её журнале, особенно когда приближалась сдача очередного номера в тираж. Разумно ли вкалывать из последних сил, теряя здоровье, если при этом в жизни нет счастья?

Чо и Чон Сон решили, что нет — неразумно. Продав всё имущество в Сеуле, они переехали в уезд Чжансу, где купили два акра земли и построили дом. Теперь оба занимаются фермерством, а в зимние месяцы, когда горную провинцию засыпает снегом, уезжают путешествовать. Так осуществились мечты обоих — Чо всегда мечтал ездить по свету, а Чон Сон хотела выращивать органические овощи, фрукты и зелень. Конечно, это нелёгкий труд. В горной местности почва не очень плодородная, и чтобы вырастить на ней хоть что-то, нужно изрядно постараться. Ферма, которую назвали «Сто цветов» официально сертифицирована как органическая, а это значит, что Чо и Чон Сон не могут употреблять химические удобрения и пестициды. В Корее к этому относятся серьёзно, и регулярные проверки воды, почвы и продукции быстро выведут на чистую воду недобросовестных фермеров. Но наши ребята не такие. Они осознанно шли на трудности, которые несёт с собой органическое земледелие, чтобы давать другим людям возможность употреблять в пищу экологически чистые овощи. И цены старались снижать настолько, насколько это возможно — лишь бы самим прокормиться. Так что по корейским меркам они были совсем не богаты, но довольны своей жизнью и хозяйством, а это — самое главное.

На ферме нас встретила Чон Сон, одетая в застиранную, но чистую одежду. Образ корейской фермерши дополняли резиновые сапоги и большая соломенная шляпа. Обветренные руки, загорелое лицо и растрёпанные волосы не скрывали природную красоту, а лишь подчёркивали её. Помимо хозяев, на ферме находилась девушка из Кореи, которая тоже занималась волонтёрством, но не так, как мы, с целью культурного обмена, а с очень серьёзными намерениями. Она хотела купить землю и дом, чтобы посвятить свою жизнь земледелию. Но в корейской глубинке, где до сих пор царят патриархальные нравы, возможности одинокой женщины ограничены. Не каждая деревня примет незамужнюю кореянку — не то чтобы на это были какие-то веские причины, скорее не принято, а потому порицается. Чо и Чон Сон помогали ей найти такое место, где можно будет

обосноваться, не рискуя навлечь гнев старейшин. Я спросила Чо: «Когда вы переехали сюда жить, вас хорошо приняли?», и он ответил: «Конечно, иначе мы не смогли бы здесь остаться». Корейская деревня с её трогательными маленькими домиками, увитыми плющом, где улыбчивые старики и старушки сидят на крыльце, попивая рисовое вино, скрывает суровые нравы и, как ни горько это писать, ксенофобию.

Чо показал комнату, где нам предстояло жить следующие две недели. Это было просторное светлое помещение с небольшим кухонным уголком, маленьким холодильником и отдельным санузлом. Кровати, конечно, не было, и её функцию выполнял футон, что для большинства корейских семей совершенно нормальное явление. Новое жилище нам очень понравилось, особенно после того, как мы нашли в холодильнике яйца, хлеб, масло и джем — эти продукты предназначались для завтраков. Чон Сон сказала, что мы можем отдохнуть с дороги, и что в первый день не нужно работать, но было неловко сидеть, пока остальные трудятся, так что мы переоделись в рабочие штаны и футболки и пошли помогать по хозяйству. В тот день на ферме было шумно. Кроме корейской девушки, чьё имя я, к сожалению, запамятовала, а потому буду называть её просто Ким, в гости приехали друзья Чо и Чон Сон. Днем ранее они помогли установить заграждение из проволоки вокруг всего участка, уделяя особенное внимание там, где он граничил с лесом. Ночью по проволоке пускали ток, чтобы защитить посевы от диких кабанов. Чо сказал: «Если увидишь кабана, надо замереть на месте и ни в коем случае не двигаться. Тогда он не нападёт», а ещё рассказал историю про то, как на его отца, когда тот собирал в лесу съедобные коренья, внезапно напало это свирепое животное. Всё могло закончиться очень печально, если бы не отцовская храбрая собака. Она смело бросилась вперёд, вцепилась зверю в глотку и сумела его отогнать. За всё время, пока жили на ферме, мы ни разу не видели и не слышали кабанов, но забор красноречиво напоминал о том, что нужно соблюдать осторожность.

В первый наш день все были заняты сбором шелковицы. На участке росло несколько деревьев, усыпанных спелыми и очень сладкими ягодами. Пока обобрали ветки, до которых могли дотянуться, изрядно перемазались фиолетовым соком. Мы были не единственными любителями шелковицы: немалое количество жучков, гусениц и даже пауков прятались среди листьев, и приходилось их прогонять. Я вспомнила, как в детстве у бабушки в Ростове-на-Дону ела эти же ягоды, забравшись на дерево. Какие же они были крупные и сочные! Видимо, почва

в горах Чжансу и правда не такая уж и плодородная, да и отсутствие удобрений с пестицидами отрицательно сказывается на товарном виде урожая. Но, несмотря на то, что ягоды были мелкие и суховатые, вкус их был безупречен. Набрав совместными усилиями около ведра, принялись готовить варенье. Друзья семейства Чо как-то незаметно разъехались, и мы остались впятером. Шелковицу с сахаром варили в большом металлическом тазу на газовой плитке, вынесенной на веранду. Ким долго сидела на корточках и помешивала его ложкой на длинной ручке, а потом её сменила я. Уже вечерело, и стало прохладно. Ароматный пар, поднимающийся от чана с вареньем, одновременно согревал тело и возбуждал аппетит. Готовое варенье ложками разложили по маленьким баночкам, которые ловко стерилизовала кипятком Чон Сон, и одну из них, полную до краёв, вручили нам. Свежее варенье, намазанное на хорошо промасленный поджаренный тост, было лучшей наградой за дневные труды.

Настало время ужина. Все собрались за столом, который успела накрыть Чон Сон, пока остальные бегали мыть руки и переодеваться. Она сказала, что в их семье принято бережно относиться к еде и ничего не выбрасывать. Каждый раз во время обеда или ужина на столе стояла пустая миска. Если кто-то был не очень голоден, он мог отложить рис из своей тарелки в эту миску, оставив его другим или до следующего раза. Но начатую порцию необходимо было съедать полностью. Кроме риса, на столе был салат из свежих овощей, рисовые клёцки тток с мёдом, омлет с зеленью, кимчи, соевая и перцовая паста, маринованный чеснок и варёные листья тыквы. Каждый брал с помощью ложки и палочек еду из общих блюд и клал в рот либо перемешивал с рисом у себя в миске. В отличие от семейства О, которое выбрасывало огромное количество еды, Чо и Чон Сон относились к ней очень трепетно, и мы старались им посильно помогать, съедая содержимое своих тарелок до крошки. После работы на свежем воздухе это было совсем не трудно. Чон Сон удивительно умела готовить салаты, сочетая в них разные ягоды, овощи и травы: кольраби, огурцы, яблоки и шелковица могли оказаться в одной тарелке и удивляли едоков затейливым вкусом. Каждый день она придумывала что-то новенькое, и блюда редко когда повторялись.

Замкнутая от природы Ким стеснялась нас, новых людей на ферме, да и Чо с Чон Сон с непривычки не знали, о чем говорить, и первая совместная трапеза почти целиком прошла в молчании. Но постепенно лёд растаял, и в дальнейшем мы болтали не только за едой, но и после, а ещё вместе готовили

и накрывали на стол. А в тот, самый первый день, мы с дороги были очень усталыми, а потому быстро откланялись, приняли душ и почти сразу легли спать, развернув на полу футон.

Наученные горьким опытом работы на износ в Сеуле, Чо и Чон Сон выработали распорядок дня, который старались не нарушать ни при каких обстоятельствах. Трудились чётко по будильнику. В девять утра мы выходили из комнаты, уже позавтракав, переобувались в резиновые сапоги, надевали шляпы с перчатками и готовились получать указания от наших фермеров, которые всегда вставали раньше и к девяти уже успевали переделать кучу дел. Периодически у Чо в кармане звонил телефон, и он объявлял перерыв. Чем бы мы ни занимались, необходимо было всё бросить и идти отдыхать. Это важно, чтобы не переутомляться. Нам идея такого строгого учёта времени пришлась по душе, особенно на контрасте с хаосом, царившим на ферме мистера и миссис О. Каждый день мы работали строго шесть часов, не считая небольших перерывов. Если, когда звонок будильника возвещал о конце рабочего дня, нужно было ещё что-то доделать, Чо и Чон Сон мягко, но настойчиво прогоняли нас и заканчивали всё сами. Конечно, они трудились больше шести часов в день, но тоже в меру и до изнеможения себя не доводили.

Ферма «Сто цветов» имела свой блог в интернете, который вела Чон Сон, нимало не утратившая профессиональные навыки журналиста. В нём каждую весну организовывалась так называемая «подписка». Любой желающий получать с доставкой на дом свежие овощи, мог оформить её на год или полгода, указав размер коробки (большая, средняя или малая) и желаемую частоту её получения. От этих пожеланий зависела стоимость подписки. На практике это означало, что нашим фермерам раз в два дня было необходимо было собрать от тридцати до пятидесяти коробок, наполнить их тщательно взвешенными и аккуратно упакованными овощами и зеленью, а иногда и фруктами или вареньем, заклеить, подписать и отвезти на почту. Содержимое каждой посылки было известно адресатам лишь в общих чертах. Несмотря на то, что ребята вкладывали в каждую коробку подробный список, где каждое наименование было указано вместе с количеством в граммах, заранее никто из подписчиков не знал, что будет внутри. Во-первых, никогда нельзя точно предсказать, какие овощи созреют в конкретный день, а во-вторых, именно эта непредсказуемость придавала всему процессу оттенок праздника. Каждая посылка представляла собой подарок, который получатель разворачивал с горящими от нетерпения глазами.

Один раз мы вместе с Чо съездили на почту, чтобы посмотреть, как организован процесс пересылки. В кузове грузовика было около сорока коробок, и я думала, что придётся провозиться не один час. Но корейская почта оказалась не такой, как наша. Когда мы приехали, работники распахнули двери и стали вместе с нами перетаскивать внутрь посылки, на каждой из которых Чон Сон заранее написала имя получателя. Распечатанные бланки с адресами уже были наготове, и сотрудники почты принялись наклеивать их на коробки, сверяясь с именами. И самая замечательная особенность заключалась в том, что они это делали уже без нашего участия, а мы, разгрузив машину и заодно отправив открытку маме, просто сели обратно в грузовик и уехали.

Учитывая тот факт, что органические овощи внешне сильно уступают традиционным, выращенным на действенных удобрениях и опрысканных пестицидами, их и продавать не так-то легко, не только выращивать. Чтобы обогатить скудную почву, Чо и Чон Сон прикладывают массу усилий, активно используя коровий навоз (с соседней, тоже органической фермы), бобовый жмых и прелые листья. Овощи растут, но мелкие, неказистые. А самая большая проблема — вредители. Гусеницы и жуки постоянно нападают на посевы, притом бороться с ними практически нечем: пестициды использовать нельзя, а от органических растительных снадобий мало проку, так что приходится собирать и давить гадов руками. Иногда и это не спасает. В нынешнем году капуста брокколи уродилась плохо из-за нашествия гусениц, которые пожрали все листья. Кочаны выросли размером с женский кулак, совсем маленькие. Прежде чем завернуть каждый в плёнку, Чо старательно выстукивал его рукояткой ножа. С каждого кочана таким образом удавалось стряхнуть по несколько зелёных гусениц, которые тут же расползались.

Очень важно, чтобы клиенты не получали вместе с овощами насекомых. Современные корейцы привыкли к идеальной продукции из супермаркетов, и встреча с гусеницами может их шокировать. Не раз и не два от овощей с фермы «Сто цветов» отказывались возмущённые покупатели, найдя в коробке гусеницу или жука, хотя Чон Сон всегда предупреждала в блоге о такой возможности. Впрочем, это скорее исключение: люди, делающие выбор в пользу овощей «органик», как правило, понимают, чем они отличаются от обычных. Но вот арбузы Чо и Чон Сон больше не продают, выращивают только для себя. А дело вот в чем: примерно треть из тех, что вызревает, просто кишит жуками, причём обнаружить это можно только по факту

вскрытия арбуза. После нескольких неприятных инцидентов клиентам эти непредсказуемые ягоды больше не предлагаются. «Органические арбузы, конечно, маленькие, но о-очень сладкие!» — говорил Чо, жмурясь, как кот. Жаль, но мы сезон арбузов не застали, зато на нашу долю выпал сбор чеснока и картофеля.

С картошкой, конечно, повезло. Раньше фермерская чета добывала её из земли с помощью лопат, но в этом году Чо купил механическую картофелекопалку на бензиновом ходу. Её-то мы и опробовали. Срезая картофельную ботву серпами, мы расчистили таким образом две грядки. Чо завёл свой плуг и начал вспахивать им землю: картофелины так и посыпались по бокам образовавшегося рва. Конечно, иногда металлические лезвия разрезали и портили клубни, но ведь и с лопатой существует та же проблема. Всё-таки с помощью плуга копать картошку гораздо легче, хоть его и приходится толкать и направлять. Наполнив несколько ящиков, мы совместными усилиями оттащили их к дому и принялись сортировать. Повреждённые клубни, а также совсем мелкие, как горох — отдельно, это для еды. Клиенты же получат картофелины среднего размеры и крупные. Картошка, по словам Чо, уродилась не очень хорошо, и он в очередной раз посетовал на трудности органического земледелия: «Используй я химические удобрения, была бы супер-картошка!». За целый день нам удалось вскопать всего две грядки, но тут стоит учесть, что земля была перелопачена капитально. Урожай на ферме «Сто цветов» давался тяжким трудом, и мы старались, чтобы ни один клубень не остался в грядке. Снова и снова погружали руки в землю и разгребали её, пока не прозвонил будильник Чо, возвещая об окончании рабочего дня. На ужин в тот день Чон Сон запекла немного картошки с мясом и ароматными травами.

Помимо картофеля, наши фермеры выращивали больше шестидесяти видов овощей, притом не только традиционные и любимые корейцами, но и необычные, новые для них, такие как свёкла и укроп. Чтобы покупатели не растерялись, получив непонятные продукты, Чон Сон не забывала описывать в блоге те или иные методы их приготовления. Свёклу она рекомендовала нарезать тонкими ломтиками и употреблять в салатах в сыром виде, и то же самое касалось и свекольной ботвы. Прикинув, что на ферме, помимо свёклы, растёт практически всё, что нужно для приготовления борща, я решила сварить его на ужин, чтобы удивить и порадовать корейцев. Те ингредиенты, которых недоставало (лук и помидоры), совершенно неожиданно купила и привезла Ким, вернувшись из города. Она сказала, как обычно,

смущаясь: «Пусть это получится самый правильный суп!». Вместе с Чон Сон мы прошлись по всей ферме, собирая в корзинку необходимые для борща овощи. Помимо свёклы, выдернули несколько морковин, сорвали стебли петрушки, выкопали головку чеснока. Картошки, которую копали весь предыдущий день, было вдоволь в кладовке. А вот капусты оставалось всего полкочана, но главное, что она была. Так потихоньку собрались все ингредиенты, и я принялась за готовку практически сразу после того, как мы закончили послеобеденные работы.

Борщ удался на славу. Моё беспокойство, что никому, кроме нас, он не придётся по вкусу, оказалось напрасным. Благодаря Пашиной помощи я успела не только сварить целую кастрюлю борща, но и нажарить гренок с чесноком вместо пампушек. Также удалось выпросить у Чон Сон немного её домашнего несладкого йогурта в качестве замены сметане. На столе, сервированном в корейском стиле, борщ смотрелся неординарно. Справа от тарелок лежали ложки, а слева — палочки. Чон Сон сказала: «Для нас это что-то совершенно необычное! Красный суп!», и все стали его осторожно пробовать, а потом с аппетитом ели и нахваливали. А вот название «борщ» корейцам оказалось не по зубам: во-первых, слово не может начинаться со звука «б», только с «п». Во-вторых, между буквами «р» и «щ» по правилам языка должна быть гласная, иначе слово невозможно написать, а, следовательно, и произнести. Обычно в качестве такой соединительной гласной используется «ы». Звук «щ» в корейском, к счастью, имеется, да только образуется он из буквы «с» в сочетании с «и». С учётом всего вышесказанного, «борщ» в корейском варианте превращается в «порыщи». Повторяя это странное слово на разные лады, Чо, Чон Сон и Ким прикончили всю кастрюлю, а Чо для сытости добавил себе в тарелку отжимки бобов, оставшиеся после приготовления соевого молока, да ещё кимчи. Получилось нечто невообразимое! «Это корейский стиль!» — сказал Чо с набитым ртом и продолжил жевать с большим аппетитом.

В тот же вечер Чон Сон, выпытав у меня рецепт борща, опубликовала его в своём блоге, тем более что на этой неделе клиенты фермы «Сто цветов» как раз получили немного свёклы. И к моему огромному удивлению, одна из женщин, подписанных на блог, не только приготовила борщ по этому рецепту, но и опубликовала его фотографию и отзыв, в котором писала, что необыкновенный красный суп пришёлся по душе ей и её семье! Для корейцев, весьма консервативных в еде, это действительно необычно. Вот так с моей подачи в Корее появился красный суп «порыщи». Кто знает, может быть через несколько

лет или даже десятилетий в каждой корейской семье это блюдо станет совершенно обыденным, как похлёбка из кимчи или лапша с чёрной бобовой пастой. Но скорее всего это лишь мои честолюбивые мечты.

Ким побыла с нами ещё несколько дней, а потом уехала. Чо сказал, что они нашли деревню, где живут одинокие женщины. Там она сможет купить дом с участком и стать настоящей фермершей. В день её отъезда Чон Сон приготовила лапшу рамён, и все обрадовались, так как до этого каждый день на обед и ужин был рис. Лапша быстрого приготовления в Корее очень плотная, и её надо варить. Чон Сон поколдовала над бульоном и как смогла сделала его вкусным и полезным. Все ели с удовольствием, обжигаясь, дуя в свои тарелки и причмокивая. Когда живёшь простой жизнью и много работаешь на свежем воздухе, начинаешь ценить такие незамысловатые вещи, как лапша на обед.

Благодаря тому, что Чо и Чон Сон говорили по-английски совершенно свободно, во время работы на грядках мы много общались. Чо рассказывал о корейских традициях, о фермерстве, о жизненной философии, и некоторые из историй, которые мне запомнились особенно хорошо, я приведу практически дословно. Вот, например, что он сказал про свой подход к выращиванию овощей, пока мы пололи сорняки в парнике: «Мы специально создаём для растений сложные условия: не поливаем их, отщипываем листья. Чем больше стресса, тем слаще будут плоды. Но если переборщить, растение погибнет. Как и человек: в трудных условиях он развивается и крепнет, но слишком много стресса — и человек умрёт». Когда рвали рукколу, чтобы отправить по почте клиентам, Чо рассказывал о разных растениях: «Кинза успокаивает разум. Поэтому монахи едят кинзу, хоть это и нераспространённое в Корее растение, а лук и чеснок не едят. Острый перец, конечно, будоражит, и есть его не следует, но мы, корейцы, всё равно его любим». Чо — буддист, и у него имелась даже наставница — монахиня, интересующаяся фермерством. Не сразу у них получилось заставить себя убивать жуков и гусениц, но чего не сделаешь ради дела. «Нам приходится работать над своей кармой» — говорил Чо. Впрочем, буддистами он и Чон Сон были не всегда. В эту религию они пришли из христианства, веря, что путь к счастью не в молитве, а в медитации.

В другой день в перерыве между прополкой и сбором брокколи Чо рассказал ещё кое-что интересное: оказывается, корейцы верят всяким гороскопам и гадалкам. «Вот, все люди делятся на четыре типа: огонь, вода, дерево и золото. Я,

например, огонь, тяжело работаю, а вот Чон Сон — дерево, она любит читать и наблюдать. Ты, Павел, тоже огонь, а ты (показывает на меня), наверное, вода». Также Чо поглядел наши ладони, и предрёк обоим долгую жизнь, а Паше и богатство. И ладно бы только Чо в это верил. Вот что ещё он рассказал: бывший президент компании Самсунг (а это почти как президент Кореи — очень важный человек) при найме на работу звал гадалку, которая смотрела на лица соискателей и даты их рождения. И подсказывала, кого нанимать, а кого не надо. Сейчас этот президент уже умер, но всё равно, история меня поразила.

Однажды, когда мы ходили смотреть закат на смотровую площадку недалеко от фермы, Чо рассказал такую историю: «В деревне жил мужик, у которого был сын. У него было неладно с головой. Сын этот взял в жены камбоджийку. Многие тут женятся на филиппинках, вьетнамках, тайках, так как больше никто замуж за деревенских не хочет. Брак у сына не задался, с женой они всё время ругались. А отец его, наоборот, очень любил её. Когда камбоджийка родила дочь, в деревне поговаривали, что она не от мужа, а от свёкра. Потом жена уехала обратно в Камбоджу, но мужик разыскал её, приехал и отдал ей все свои деньги, лишив сына наследства. Вернулся в Корею и умер. А камбоджийка периодически приезжает на его могилу и плачет: «Кхх, кхх». Вот такая деревенская драма. Закат мы смотрели как раз с того холма, где находится могила старика. Оттуда открывался прекрасный вид на горы и лес.

Как-то вечером мы обсуждали, куда поехать в выходной, и Чо сказал: «Тут в часе езды есть Чонджу, туристический городок». Я переспросила: «Как это — в часе? Мы в Чонджу пересаживались с автобуса на автобус, и это в двух часах езды отсюда». После небольшой заминки Чо осенило: «А-а-а! Это не Чонджу, а Чонджу!». Я удивилась: «То Чонджу, а это другое Чонджу?», а Чо ответил: «Нет, то Чонджу, а это Чонджу». Вот так и поговорили. В корейском много звуков, похожих друг на друга, как гласных, так и согласных, и в связи с этим частенько возникает путаница. Я практически не различаю «ч» и «чж», так что есть определённая вероятность, что Чо зовут вовсе не Чо, а Чжо.

Чон Сон, в отличие от Чо, говорила мало, часто опуская глаза и стесняясь, но в словах её всегда было много мудрости. Нас даже слегка удивляло, что они такие разные, и столько времени уживаются вместе. Чо простоватый, добродушный, невоздержанный в еде и большой любитель выпить. Во время обеда и ужина он всегда дожидался, пока другие наедятся и отложат палочки, а потом сметал всё, что оставалось в тарелках. Иной раз мог и пустить ветры за столом, но хотя бы

старался делать это тихо. В молодости Чо был бунтарь и даже участвовал в студенческих забастовках, начитавшись учения Маркса, что для нас было особенно забавно. Чон Сон — его полная противоположность. Тихая, скромная и очень хорошо воспитанная, она прекрасно разбиралась в литературе и любила классическую музыку. Ещё умела играть на гитаре, но почти не практиковалась, так как от тяжёлого труда часто болела левая рука. Ела мало, как птичка, деликатно держа палочки своими тонкими пальцами. И, как многие умные и образованные люди, была немножко снобом. Но с Чо их объединяла любовь, и не только друг к другу, но и к их общему делу. Оба они считали, что органические овощи это лучшее, что есть на Земле, оба ненавидели и боялись ГМО, и оба были ретроградами в плане отношения к жизни и особенно к здоровью. По этой причине они не имели дома современных лекарств. Нам, несмотря на явные расхождения во взглядах и культурные различия, всё равно было до крайности симпатично семейство Чо с их огромной добротой, честностью и самыми лучшими намерениями, и за две недели совместной жизни и работы мы стали очень близки.

На ферме старались не использовать никакие вещества, способные навредить окружающей среде. В ванной комнате у нас была органическая зубная паста и жидкое мыло, на кухне — безопасная жидкость для мытья посуды, которая плохо пенилась, и стиральный порошок, который почти ничего не отстирывал. Мы, хоть и сетовали поначалу на недостаток старых добрых поверхностно-активных веществ, приняли правила игры и свои «химические» туалетные средства старались не использовать, делая исключение лишь для дезодоранта и жидкости от комаров, которых вечерами была просто тьма тьмущая.

До нас на ферме «Сто цветов» волонтёров из России ни разу не было. О нашей стране корейцы знали лишь следующее: во-первых, пресловутое учение Маркса, которое проходят в институтах. Во-вторых, Виктора Чхве, известного у нас как Виктор Цой. В третьих, фильм Эйзенштейна «Броненосец Потёмкин», и наконец, песни «Миллион алых роз» и «Журавли», которые Чон Сон даже напела. Чтобы пополнить багаж знаний о России, нас с увлечением расспрашивали о жизни, традициях и о еде. Мы рассказывали о селёдке под шубой и мясном желе под названием «холодец». Вспоминали походы в подмосковные леса за грибами — сами корейцы их не собирают, боясь отравиться. Скачали для ребят фильм «Собачье сердце» и ещё много других разных фильмов, в России признанных культовыми. Варили суп с картофельными клёцками и жарили драники, так как от картошки ломились закрома, а других продуктов, годных для

приготовления русских блюд, практически не было. Гречка в Корее имеется, но расфасованная в чайные пакетики: тут принято её заваривать и пить, а не есть. Искренний интерес к нашей культуре был весьма приятен, и мы старались как могли.

Чо и Чон Сон не отставали. Возили нас в выходной по всему уезду, в том числе и в мемориальный парк, посвящённый народной героине по имени Нонгэ. Во время японско-корейской войны она принесла себя в жертву, бросившись в воду вместе с японским генералом. Историю Нонгэ в Корее знают все, и она весьма почитается, как у нас — Зоя Космодемьянская. А родилась Нонгэ где-то в этих краях, в Чжансу. Мемориальный парк очень красивый и большой, но народ в нем практически отсутствует. Поэтому Чо называет его «Парк никого». После нас отвезли в традиционную корейскую деревню, где всё выглядело так, будто на дворе царило позднее средневековье. Маленькие глинобитные домики с крышами, крытыми соломой, были увиты цветами и смотрелись очень симпатично. В Корее немало так называемых «фольклорных» деревень, предназначенных сохранить старину и показать другим людям, в основном туристам, как жили в эпоху Чосон (с 1392 по 1897 год). Кое-где, в совсем древних поселениях, по сути выстроенных заново из грубых камней, скреплённых глиной, жителей заменяют деревянные и восковые истуканы, одетые в национальные костюмы, или актёры. Но эта деревенька была позднего периода — просто старые дома, заселённые живыми людьми либо превращённые в уютные кофейни и магазинчики.

Неподалёку располагался очень странный музей, посвящённый корейским гоблинам токкэби. Это мифические существа из традиционных сказок и легенд, обладающие магическими способностями. В настоящее время они весьма популярны, особенно у детей. Внутри музея всё было на корейском, а Чо и Чон Сон про токкэби знали мало, да и не по возрасту нам было это заведение. Но мы с Пашей не удержались и сфотографировались вместе, скорчив смешные рожи. Для этого стоял специальный аппарат, и на выходе можно было приобрести готовое фото в напечатанном виде. Мы этой покупкой решили пренебречь и спокойно ушли. Но на этом история не закончилась. Примерно через месяц после нашего отъезда, Чо случайно по каким-то делам снова оказался в этом музее и был весьма удивлён, увидев на стойке, где предлагались фотографии, новую рекламу. Чтобы завлечь клиентов, работники музея распечатали ту злосчастную фотографию, и теперь наши перекошенные лица может увидеть каждый посетитель!

После музея нас ждал сюрприз. Машина Чо остановилась

на пустынной парковке у небольшого ресторана. Оказалось, что сюда после долгих лет работы в пятизвёздочных отелях и дорогих ресторанах переехал жить известный сеульский шеф-повар, который и открыл это заведение. Выглядело оно совершенно непримечательно. Но главное то, что внутри! А внутри нас ждал выбор из нескольких не самых банальных блюд, а также друзья Чо и Чон Сон. Что касается еды, то в меню было всего три варианта, из которых я выбрала корейский шницель тонкасы, а Паша — спагетти карбонара. Друзья же представляли собой немолодую пару. Его звали Ю Ки Нам, а её — Чжун Мин Сук. Оба работали в школе учителями в начальных классах. Чо объяснил, что в Корее профессия учителя является настолько же уважаемой, насколько и хорошо оплачиваемой, и многие хотели бы учить, да только конкурс очень высокий, и экзамены сложные. И ещё Чо сказал, что Ю платит за обед как самый старший и богатый из присутствующих. За шестерых, конечно, платить накладно. Но и еда была по корейским меркам недорогая — в пределах семи долларов за комплексный обед на одного.

Тут как раз и наши заказы подоспели. Сначала всем подали суп-пюре в маленькой плошке и салат. Затем — основное блюдо, как раз то, что каждый выбрал из меню, а за ним уже десерт. Всё было не только очень вкусно приготовлено, но и изысканно подано, и красиво оформлено. Каждое блюдо обладало идеально сбалансированным тонким вкусом и красноречиво свидетельствовало о высоком уровне мастерства своего создателя. Шницель был очень хрустящим снаружи и сочным внутри, а соус карбонара был густым и без комочков. В качестве сладкого шеф-повар предложил всем сорбет из китайского лимонника, который в Корее называется омичжа, с кусочками сушёной хурмы и засахаренного имбиря. Удивительно, как эта потрясающая еда оказалась в корейском захолустье, на простом столе скромной придорожной харчевни. Пока мы ели, в зале было совсем пусто, хотя по выходным, как сказал Чо, иногда стоят очереди на входе — кафе однажды разрекламировали по телевизору, а это верная гарантия успеха в Корее. Ки Нам и Мин Сук рассказывали о своём путешествии по Вьетнаму, а потом пригласили нас всех в гости отведать суп из бамбуковых ростков. Предложение было принято с радостью.

Когда уходили, вместе с нами вышел покурить и шеф-повар, а по совместительству владелец и идейный вдохновитель этого странного кафе, где в меню из трёх блюд уживаются рядом тонкасы и карбонара. Он был уже немолодой, убелённый сединой. Из-под поварского фартука выглядывали смешные чёрные брюки с банановым узором. Откуда ни возьмись выбежала

маленькая пугливая собачка и стала растерянно озираться, прижимаясь к ногам мастера. Корейцы о чем-то недолго поговорили, мы отблагодарили шефа за гастрономический восторг и откланялись. Мин Сук и Ки Нам залезли в свою машину, мы — в свою; Чо завёл мотор и поехал обратно на ферму.

Это был не единственный раз, когда мы ели не на ферме. Когда Ким ещё была с нами, Чо как-то раз отвёз всех в кафе поесть лапши на обед. Он сам родом из Инчхона, откуда, как известно, берет начало такое популярное и любимое всеми в Корее блюдо как чачжанмён — лапша с чёрной бобовой подливкой. В кафе можно было отведать её, а ещё удон — толстую пшеничную лапшу, и чжампон — острую лапшу с морепродуктами. Я сразу определилась с выбором в пользу удона, а Чо никак не мог выбрать между чачжанмёном и чжампоном. Он рассказал, что эта проблема не так уж и редка, и в Корее для таких как он существуют кафе, где в меню есть чачжампон — в миске, разделённой пополам перегородкой, приносят и то, и другое. В итоге Чо, а с ним и Паша, и Чон Сон выбрали всё-таки чачжанмён, а чжампон заказала Ким. Острая лапша оказалась такой огненной, что она даже прослезилась, пока ела, хотя храбрилась и даже говорила, что не так уж и остро, и предлагала нам попробовать.

Все ели с аппетитом. Чон Сон аккуратно наматывала лапшу на палочки, а Чо не стеснялся и с шумом всасывал содержимое своей тарелки ртом, брызгая подливкой во все стороны. Прикончив свою порцию и всё, что не доела Чон Сон, он отвалился от стола и выглядел совершенно счастливым. Когда остальные тоже наелись, Чо на правах старшего расплатился за всех. В предбаннике кафе стоял кофейный автомат, бесплатный для посетителей. Сбоку было приклеено объявление с фотографией, а на ней — семеро очаровательных щенков. Чон Сон начала разливать кофе в маленькие бумажные стаканчики. «Что это у вас тут? Собачий сок?» — осведомился подошедший сбоку Паша. Все рассмеялись, потому что как раз пару дней назад обсуждали, едят ли корейцы собак.

Этот вопрос тревожит многих любителей, профессиональных заводчиков и защитников животных. Даже сами корейцы, правда, в основном молодёжь, активно протестуют против жестокой привычки убивать и есть собак. Но старшее поколение считает иначе. Верные традициям корейцы едят собачий суп посинтан в самые жаркие дни лета, так называемые «собачьи дни». Они считают, что в жару тело очень сильно нагревается снаружи, а внутри остаётся прохладным, и это создаёт нездоровый

дисбаланс. Собачий суп согревает внутренности и приводит всё тело в равновесие с окружающей средой. По крайней мере так сказал Чо, который и сам любит собачий суп, хотя и не сразу в этом признался. Многие корейцы ради вкуса его и едят, нимало не заботясь о жалкой участи друзей человека. Для них что корова, что свинья, что собака — животные, выращенные на убой, и нечего тут переживать.

Дом в традиционном корейском стиле.

После кафе мы заехали в магазин, где Паша купил каждому по мороженому. Его мы с удовольствием съели, сидя в беседке напротив. В Корее такие крытые деревянные помосты, предназначенные для отдыха усталых путников, встречаются буквально на каждом углу. Туда принято залезать с ногами и сидеть по-турецки, предварительно разувшись. Когда мы пришли, в беседке уже были какие-то старики, с которыми Чо перекинулся парой слов. Корейские пенсионеры представляют собой грозную силу. Активные и деятельные, эти люди подняли страну из руин в послевоенные годы. Правительство об этом помнит и старается стариков не обижать. Когда мы гуляли по деревне, в которой находится ферма «Сто цветов», Чо показал нам дом в традиционном стиле. В нем стояли два больших, современных и, похоже, очень дорогих автоматических кресла для массажа, таких, что могут размять каждую косточку в теле. Чо сказал, что правительство купило их для деревенских

пенсионеров, и что мы тоже можем приходить и делать массаж, если захотим. Впрочем, пенсии в Корее сравнительно небольшие, и жить на них нелегко. Как-то раз Паша пошёл вместе с Чо в тот дом. По дороге они встретили местных стариков, которые пригласили их немного посидеть с ними и угостили свиной рулькой чокпаль.

Один раз Чон Сон спросила, какое наше любимое корейское блюдо. Не особенно сговариваясь, мы воскликнули: «Самгетан!». Это суп из целого цыплёнка, фаршированного рисом. Для его приготовления используется женьшень, жожоба и другие полезные растения, и поэтому самгетан считается не просто полезным, а даже целебным. Буквально на следующий день Чон Сон втихомолку сварила его на обед, чтобы нас порадовать. И сюрприз удался! После нелёгкой работы на ферме обжигающий суп был особенно вкусен. Женьшень, конечно, был ребятам не по карману, и вместо него Чо собрал дикие травы, которые Чон Сон приготовила вместе с цыплёнком. На вкус это если и повлияло, то исключительно в лучшую сторону. Суп вышел просто замечательный.

Наступило время копать чеснок. Вырастить его без применения удобрений и пестицидов нелегко, так что важно было извлечь из земли все головки до последней. Хоть и небольшие, они были очень душистыми. Корейцы обожают чеснок, без которого не обходится ни одно традиционное мясное барбекю. А вот добывать его оказалось нелегко. Нужно было сперва окопать головку со всех сторон с помощью специальной двузубой вилки, а потом аккуратно поддеть, да так, чтобы случайно не проткнуть и не испортить. Сезон дождей ещё не начался, и земля была сухой и твёрдой. Работать под палящим солнцем тяжело, но в хорошей компании труд только в радость. Когда настало время перерыва, Чон Сон собрала весь добытый нами чеснок в красивые вязанки и повесила их под крышей на просушку.

Ближе к обеду Чо съездил на станцию и привёз ещё одну волонтёршу — на этот раз из Сингапура. Она попросила звать её Ли, так как настоящее имя, Цзы Нинь, оказалось слишком сложным для произношения. На ужин в тот день Паша нажарил картофельных оладий, а я приготовила густой суп с картофельными клёцками и чесноком. Еда всем пришлась по душе, и Чо даже два раза просил добавки супа. А Чон Сон оценила, что ей не пришлось самой готовить. Действительно, когда работаешь на ферме, очень устаёшь, а если при этом надо ещё и кормить пятерых человек, недолго и взвыть. Так что мы старались по возможности помогать Чон Сон с готовкой, а посуду и так все мыли по очереди.

После ужина погрызли арахис, выращенный тут же, на ферме «Сто цветов», а потом сыграли с Чо один кон в их традиционную карточную игру «Гоу-стоп». Вернее, если на корейский манер, то «Косытоп». Для неё используется особая, «цветочная» колода, в которой целых двенадцать мастей, по числу месяцев в году, и по четыре карты в каждой масти. Я давно умела играть в «Гоу-стоп», купив цветочные карты ещё во время первой поездки в Корею и выучившись самостоятельно, и хорошо знала правила, но впервые получила возможность сразиться с настоящим корейцем. И даже выиграла, набрав девять очков (для победы достаточно семь). Чо очень смеялся. Ведь это правда странно, когда кто-то из далёкой страны, из которой ты знаешь только учение Маркса и песню «Журавли», приезжает и обыгрывает тебя в твою родную и любимую игру.

Вспомнив о приглашении друзей, однажды вечером Чо и Чон Сон засобирались в гости. Взяли с собой и нас, и Ли, а ещё гостинцы — свежеиспечённый кекс и бутылку мандаринового вина, давно кем-то подаренную, но непочатую. Ехать пришлось недолго. Дом учителей был выстроен в традиционном стиле с использованием красной глины. Чо сказал, что он очень дорогой, и что хорошо быть учителем, а ещё лучше, когда твоя жена — тоже учитель. Говорилось это скорее в шутку, потому что счастье, конечно, не в деньгах. Ки Нам и Мин Сук встретили гостей с радостью. Стол был накрыт на свежем воздухе, на полянке прямо перед домом. Учителя потчевали нас супом из кунжута и бамбуковых ростков, а также острой жареной свининой. Пили воду, а кто хотел — крепкую горькую настойку. Ки Нам ещё в ресторане, где мы познакомились, рассказывал, как он с женой ездил во Вьетнам. С собой, помимо тёплых воспоминаний о поездке, учителя привезли маленькую гитару укулеле. А потом и вторую купили, хотя практиковались мало и больших успехов не достигли — в этом мы скоро смогли убедиться, когда хозяева взялись за гитары и побренчали немного нам на радость. А потом, когда стемнело, и все пошли в дом пить чай, Паша сыграл присутствующим на фортепиано, которое в доме стояло как мебель, но звучало очень неплохо. И на гитаре, которую захватила Чон Сон, да так здорово, что корейцы искренне зааплодировали.

Чуть позже затеяли игру в «Гоу-стоп». Стоит отметить, что играть положено, сидя на полу по-турецки, а карты при этом кладут перед собой на коврик. И снова я удивила всех своим умением! Не потому, что являлась выдающимся мастером, а просто эта игра за пределами Кореи почти не известна. Я бы тоже удивилась, если бы приехавшие в Россию корейцы

предложили расписать пулю. К тому же я на первом же кону собрала комбинацию из трёх птиц «кодори», а это редкая удача. Мин Сук сперва только смотрела, а потом сама с азартом взялась за дело. Оказалось, что когда играешь, надо не спокойно класть карты перед собой, а швырять их с силой: «Вот тебе! Вот!». Чо и Чон Сон с улыбкой глядели, сидя на диване, как мы сражаемся. Вечер прошёл очень душевно. Учителя предложили в следующий раз поужинать на ферме «Сто цветов», но, к сожалению, близилось время нашего отъезда, и визит пришлось отклонить. Тогда Ки Нам вручил Паше коробочку, которую сделал своими руками. В ней верхний слой был из цветной папиросной бумаги, а внутри — блестящие трубочки, и через неё надо было смотреть на свет, как в калейдоскоп. И тогда можно было увидеть разные цветные пятна! Мастерить такие коробочки — хобби учителя, а его жена в свободное время перешивала старую одежду в пёстрые сумки, чехлы и тряпичные куклы. Получалось очень здорово! Расставались мы уже хорошими приятелями, и даже было немного жаль, что мы больше не увидим Ки Нама и Мин Сук.

Последний день на ферме «Сто цветов» прошёл в режиме отдыха. Чон Сон сказала, что поработают они и без нас. И правда, надо было не только собраться, но и перестирать, и успеть высушить кучу вещей. Но зато мы помогли с обедом, а ещё приготовили ужин. Я сделала битые огурцы по-китайски, Паша запёк картошку в духовке, а Чо порадовал всех самгёпсалем: ломтиками свинины, жареной на гриле. Поэтому ели на веранде, а не в доме, чтобы внутри не пахло дымом. Чон Сон достала из холодильника особое, очень старое кимчи, хранящееся для особых случаев, а также немного соевой пасты твенчжан, приготовленной её матерью. Ох и вкусно же было!

На следующий день Чо отвёз нас на станцию. Было грустно расставаться с фермой «Сто цветов», но мы уже решили, что обязательно вернёмся снова. И всё равно, даже с этой светлой мыслью уезжать было нелегко. Несмотря на протесты, Чо сам купил нам билеты до Пусана, обнял на прощание обоих и вручил открытку, подписанную Чон Сон. Мы прочли её тёплые пожелания уже в автобусе. Впереди ждала ферма «Тагам», которую мы тогда уже небрежно окрестили «хурмовой». Это название оказалось пророческим.

Ферма «Тагам» была, пожалуй, самой известной туристической фермой во всей Корее. Её символом и основной выращиваемой продукцией была хурма. Вызревает она не раньше ноября, а летом на деревьев плодов ещё нет, и нас ожидала в основном прополка и прочая рутина. Поехать на данную ферму

мы решили в основном из-за простоты в логистике — находилась она всего в часе езды от города Пусан, откуда мы должны были вылететь на остров Чеджу через пару дней после визита. Также в пользу этого решения повлияло большое количество позитивных отзывов на сайте. Один молодой человек прожил на ферме аж целый год и остался очень доволен. Ну как тут не соблазниться?

Проблемы начались ещё неделю назад, пока мы жили на ферме «Сто цветов». Срок пребывания подходил к концу, и мы написали ребятам из «Тагам», что готовы, как и уговорено, приехать в назначенный день. Встречайте, мол! Оказалось, что кто-то что-то напутал, и нас могли принять только на два дня позже, так как в это время проводилась крупная образовательная программа, и разместить новых волонтёров было просто негде. Учитывая тот факт, что мы собирались провести на этой ферме всего четыре дня, новость была совсем не радостной. И какой контраст по сравнению с первым их письмом, в котором нас заверяли о готовности принять в любое время! Но делать было нечего, и, посовещавшись, мы приняли решение «Тагам» всё-таки посетить, хоть и на два дня, задержавшись на ферме «Сто цветов», сколько потребуется. Впрочем, на следующий день пришло другое письмо, что приезжать таки можно в первоначально оговорённый день, но мы уже договорились с Чо и Чон Сон и ничего менять не хотели.

Так что ехали с чувством неопределённости, но всё же надеялись на лучшее. На остановке нас забрала менеджер и правая рука хозяина фермы, которая представилась как Мисс Мун. Она извинилась за причинённые неудобства, но мы не сильно-то и обижались. Последние два дня, проведённые с семейством Чо были просто замечательными. Пока принимали извинения, уже и до фермы доехали, настолько она оказалась близко. И жила там целая толпа народу: хозяин фермы с женой, вышеупомянутая мисс Мун, группа корейских студентов в количестве десяти человек, четыре девушки-интерна из Малайзии, застенчивый паренёк по имени Гонг, повариха и ещё многие другие люди. Ох и занятная это была компания! Десять корейских студентов являли собой занимательное зрелище. Это были здоровенные лбы, одетые, будто собрались в тренажёрный зал или на теннисный корт, но при этом решившие посвятить свою жизнь сельскому хозяйству. Интерны из Малайзии все, кроме одной, носили хиджаб, и все четверо не принимали пищу до захода солнца по случаю Рамадана. Гонг хотел выучиться и стать менеджером по туризму. Он старался нам помогать всем, чем мог, хоть и ужасно смущался. Повариха

почему-то возлюбила нас, слегка отощавших после здоровой пищи на ферме «Сто цветов». Не понимая ни слова по-английски, она приязнь свою выражала простым и понятным всем национальностям способом: в первый же день бухнула перед нами миску, полную нарезанной сочной дыни, а в другой раз дала с собой целый пакет огромных спелых помидоров. Эти помидоры, ставшие выражением поварихиной любви к русским пришельцам, да стеснительного Гонга, мы вспоминали ещё долго после того, как покинули ферму.

Отдельного упоминания заслуживает владелец фермы, мистер Канг. В первый вечер мы, усталые после пяти часов пересчитывания ям на дорогах Кореи, сели ужинать в столовой. Он вошёл энергичной походкой, одетый подобно корейскому пенсионеру, решившему покорить пик в национальном парке Пукхансан в воскресный день, моментально вычислил наши лица среди корейских баскетболистов-лоботрясов и подошёл поздороваться. Представляться, впрочем, не стал — подразумевалось, что имя столь значительной персоны всем известно по умолчанию (мы его узнали после принудительного добавления в список друзей на Фейсбуке). Только сказал, что после ужина ждёт нас снаружи, чтобы выпить кофе и поболтать минут десять. Ужин, кстати, был превосходным. Помимо традиционных солений и риса, предлагался суп с морскими водорослями и жареное мясо, тем более что нам удалось подобраться к раздаче до того, как студенты вымели всё подчистую. Десять парней — нешуточная сила. Навалив себе полные тарелки риса и прочей еды, они плюхнулись за стол, проорали: «Чальмокке сымнида», как принято перед трапезой, и начали шумно жрать. Малайские добровольцы, постившиеся весь день, от них не отставали. Оценив по достоинству мастерство поварихи и сладость местной дыни, мы сложили тарелки (оказалось, что их даже мыть не надо, на это есть специально обученный человек) и пошли пить кофе с мистером Кангом.

Обещанная десятиминутная беседа слегка затянулась. Мистер Канг не стал особенно интересоваться, кто мы такие и зачем приехали, ограничившись дежурными фразами, и всё остальное время показывал фото в своём телефоне, которых суммарно было просмотрено около пятисот. Показ сопровождался комментариями: «Это я и малайские интерны на прогулке», «А это я и большая шишка из города». Мистер Канг оказался очень честолюбивым и старался запечатлеть «на потом» все моменты, которые так или иначе могли возвысить его эго. Особенной популярностью пользовались постановочные кадры под ручку

с малайскими интернами. Корявый английский мистера Канга не вносил ясность в рассказ, несмотря на помощь мисс Мун, а кофе не спасал от неудержимой зевоты. Только хорошее воспитание не давало сказать, что мы притомились и хотим уже пойти принять душ. Часа через два пытка фотокарточками закончилась, хозяин смилостивился и отпустил нас, уставших изображать интерес к происходящему.

В нашем распоряжении оказалась целая отдельная комната в большом доме, выстроенном в традиционном стиле и отделанном красной глиной. Дом был старый и являлся своего рода музеем, куда периодически даже водили посетителей. Правда, показывали его лишь снаружи, со стороны крыльца, где также располагался вполне рабочий очаг. Внутрь не заводили, чтобы не смущать жильцов, да и современная система кондиционирования, новый холодильник и прочая обстановка не являлись предметами старины. Помимо кухни, в доме был туалет с горячим душем и даже роботизированным биде. Одну из комнат занимал стеснительный Гонг. Заглянув в неё, я увидела, что внутри абсолютно пусто и нет никаких признаков того, что здесь живёт человек. Только сумка Гонга со всеми вещами стояла у двери. Тогда это показалось странным, но позже мы поняли, почему паренёк жил «на чемоданах».

Неподалёку от дома в будке обитала большая рыжая собака. Она сидела на цепи, но не лаяла и не кусалась, а только хотела, чтобы ей чесали бока и брюхо. Когда Паша принялся за это дело, она начала крутиться и вертеться, повизгивая от радости, и даже уткнулась носом в собственный зад, сложившись при этом практически пополам. Шерсть была очень густая и летела во все стороны. Пёс общением с Пашей остался очень доволен и призывно вилял хвостом каждый раз, когда мы проходили мимо будки. Ещё чуть дальше располагалась конюшня, где жила одинокая лошадка-пони. Своей красотой она сразила Пашу наповал, и при каждой возможности мы делали крюк в сторону конюшни, чтобы гладить лошадку и кормить стеблями травы. Хотела она сорвать губами и яблоки, нарисованные на Пашиной футболке, но тот вовремя отпрянул. Животное сразу научилось узнавать нас по шагам и ржанием давало понять, что ни травы, ни ласки в этом мире не бывает слишком много. Чистоту в конюшне поддерживали малайские интерны, и они же задавали лошади корм.

Первая ночь на новом месте прошла хорошо. Спать на полу нам уже было не привыкать, да и одеял было достаточно много, чтобы устроить удобную лежанку. На следующий день мы быстро собрались, морально подготовились к работе и отправились

на завтрак вместе с Гонгом. Как ни странно, кроме нас никого ещё не было, но это было даже к лучшему, так как не пришлось конкурировать за еду с десятью рослыми корейскими хлопцами. Помимо риса, давали рыбу и соленья, но мы так наелись за ужином, что оставили практически всю еду нетронутой. Студенты подтянулись уже ближе к концу завтрака. Постящиеся интерны ели затемно у себя в комнате, и их никто не ждал. Первым заданием была прополка газона. Дело в том, что ферма «Тагам» была образцово-показательной. Мистер Канг гордился своим детищем и требовал, чтобы территория выглядела идеально. Газон должен был быть ровным, и наличие в нем помимо травы разнообразных сорняков мистера Канга раздражало, как прыщ на подбородке. На борьбу с этой напастью были брошены все силы — как наши, так и малайские. Интернов, как я уже упоминала, было четверо. Гонг ласково звал их «наши малайские сёстры». Всемером мы принялись возиться на газоне, стараясь выдёргивать сорняки, не затрагивая при этом траву. Конечно, ни о каком вырывании с корнями здесь речи ни шло: так, отщипывали понемногу, иначе ведь можно было испортить всю красоту. Пожалуй, из всех бессмысленных занятий, с которыми мне на своём веку так или иначе удалось ознакомиться, прополка газона — ещё и самое скучное. Бороться со скукой я пыталась с помощью интернов, хотя беседа налаживалась с трудом. На мои вопросы о том, какую еду нам следует обязательно попробовать в Малайзии, девушки загадочно улыбались и отвечали, что рис бывает разный. Зато мы узнали, что есть вещи и похуже прополки газона: не далее как вчера они целый день потратили на уничтожение сорняков вокруг камней и на пешеходных дорожках. Пока мы болтали, Гонг был занят самоотверженным пропалыванием самых труднодоступных мест, и потому для диалога был недоступен.

Иногда начинал идти мелкий, но очень противный дождь. В этом случае все садились в электрический автомобиль, управляемый Гонгом, и отправлялись на другой конец фермы в парники, где росли помидоры. Кусты, которые никто не пасынковал и не подвязывал, клонились к земле под тяжестью веток и плодов. Но нам не дали их спасти: первым делом прополка! И не вокруг помидоров, где ничего и так не росло, а по краям парника, чтобы сорняки не мозолили глаза посетителям фермы. Впрочем, газон был ещё важнее, и как только дождь стихал, навязчивые звонки мистера Канга выгоняли нас снова на улицу и заставляли продолжать дело, начатое утром. Так, в суете и разъездах от парника к газону и обратно прошло всё время с утра и до обеда.

Отдав в очередной раз должное кулинарному мастерству поварихи, мы передохнули пару часов и продолжили возиться с сорняками. Наконец-то газон был приведён в порядок, и никто не мешал нам работать в парнике. Когда сорняки закончились и там, настала пора подвязывать помидоры, на которые было жалко смотреть. Но тут наш рабочий день подошёл к концу. На часах было около трёх. Малайским сёстрам полагалось работать до шести, и мы оставили их и Гонга, радуясь, что волонтёров на ферме не эксплуатируют столь же нещадно, как интернов и их кураторов. Что делали все это время корейские студенты, я не знаю, но скорее всего они занимались в отдельной аудитории с педагогом, в роли которого обычно выступал сам мистер Канг.

Ужин прошёл хорошо. Повариха не только проследила самым тщательным образом, чтобы мы были накормлены, но и вручила огромный пакет, полный спелых помидоров. И не маленьких помидорок-черри, которые мы видели в парнике, а здоровенных, мясистых и сочных, и также очень сладких томатов. Такие я ела только в детстве, в Ростове-на-Дону. Они росли в бабушкином огороде. Подарок поварихи помог пережить традиционную «десятиминутную» беседу за чашечкой кофе с мистером Кангом, который и в этот раз затянул свои рассказы на час, если не больше. Нам пожаловались на то, какие плохие и глупые бывают волонтёры, особенно почему-то из Таиланда, а может быть и с Тайваня. С английским мистером Канга было трудно разобрать, жителей какой конкретно страны он охаял. После краткого экскурса в историю фермы, мы узнали, что во время сбора урожая здесь принято работать с утра и до ночи, и что будь Канговская тёща ещё жива, он и её бы заставил потеть под тяжестью хурмы. Оставалось лишь порадоваться, что до ноября далеко, а мы застали лишь помидоры да персики, которые не требовали столько усилий для сбора. Наконец, тщеславие было удовлетворено, и нас отпустили восвояси. Мисс Мун, помогавшая Кангу доносить до нас свои мысли на английском, на прощание «обрадовала» известием о том, что завтра в наше жилище вселяются другие люди в рамках важного социального проекта, и что нам придётся провести последнюю ночь в другом месте.

Вечер прошёл за распитием чая из листьев хурмы вместе с Гонгом, которого мы заодно обыграли в «Гоу-стоп» — колода нашлась тут же, в ящике стола. Он сказал, что нас, скорее всего, поселят в общежитие к корейским студентам, а он останется в маленькой сторожке. Такие переезды Гонгу были привычны, и потому он свою сумку держал всегда в собранном виде. Но нам спать в одном помещении с шумными лоботрясами, от которых

пахнет потом, не хотелось, и к нашему большому облегчению, Гонг предложил поменяться. Проведя ночь в домике из красной глины, утром мы собрали все вещи и освободили его для новых гостей.

Работа во второй день нашего пребывания на ферме «Тагам» была куда веселее и осмысленнее, чем в первый, да и втроём с Гонгом было комфортнее, чем толпой. Сначала мы собирали помидорки по принципу «пять в корзину, один в рот» во вчерашнем парнике. Туда должны были привести на экскурсию целую группу детей детсадовского возраста, и помидоры предназначались им в подарок. Насобирав около ящика, мы отвезли его на склад, расфасовали по коробочкам, а потом вернулись в парник и переключились на подвязывание и пасынкование. Было очень радостно видеть, как кусты устремляются ввысь, поддерживаемые бечёвкой и освобождённые от лишних побегов. Некоторые из срезанных ветвей были длиной больше метра. Но при всей запущенности кустов, плоды на них росли сладкие, и мы вдоволь наелись их, пока работали. И всё же, если бы побеги срезали раньше, чем они вымахали, помидоры были бы ещё вкуснее. Так нас учил Чо на ферме «Сто цветов».

В парнике было жарко. Снаружи шёл дождь, и капли воды звонко стучали по натянутому пластику. Мимо нас с низким жужжанием летали шмели, которых тут принято использовать для опыления растений. Когда привели детей на экскурсию, воздух наполнился детскими криками. Малышам показали, как растут помидоры, и даже дали самим сорвать несколько плодов. Они сперва бодро скандировали вместе с экскурсоводом: «То-ма-то! То-ма-то!», но некоторые начали плакать, испугавшись шмелей, и всех скоро увели наружу. Я подумала, что теперь дети получат в подарок по коробке помидоров, которые мы собрали вместе с Гонгом, и это было приятно. После обеда мы увидели, что интерны собирают в саду персики, на которые мы заглядывались с самого приезда. Какое счастье, что нам разрешили сорвать и взять себе несколько штук! Крупные, мягкие и сочные, персики обладали только одним недостатком — очень быстро закончились.

В тот день мистер Канг не дал никому спокойно поработать, а вместо этого посадил нас с нашими малайскими сёстрами и Гонгом в свою большую дорогую машину и отвёз на водно-болотные угодья, которые здесь считались не только заповедником, но и прекрасным местом для наблюдения за перелётными птицами. В такой дождливый день было не очень приятно гулять по болотам, но нас спасли полиэтиленовые дождевики. А вот куртка Гонга моментально промокла, и тем

не менее он храбро водил всех по лотосовому полю, невзирая на капризы природы. Удивительно было наблюдать за тем, как капли воды собирались в лужицу и стекали в устье лотосового листа, а потом, когда поднимался ветер, эта лужица носилась по всей поверхности, и в конце концов либо возвращалась обратно, либо выплёскивалась наружу. Несмотря на плохую погоду, мы много времени провели на поле, а потом сходили в музей, где ничего не поняли, так как экскурсия велась на корейском. Мистер Канг постоянно заставлял всех фотографироваться на свой телефон, а потом повёз обратно. Впрочем, не всё было так просто: сперва он завёз нас ещё куда-то, при этом интернов и Гонга оставили мокнуть под дождём, а мы и мистер Канг зашли в здание, где он представил нас какому-то мужику. Тот, видимо, был очередной большой шишкой, которому Канг решил похвастать первыми в истории его фермы русскими волонтёрами. Не удалось избежать и традиционной фотофиксации момента для утешения кое-чьего эго, но неловкая сцена закончилась раньше, чем окончательно успела превратиться в фарс. И вот, наконец, мы все едем обратно на ферму, в тепло, к ужину и доброй поварихе с её фруктами.

Но не тут-то было. Для ужина оказалось рановато, и это позволило мистеру Кангу затащить нас к себе в кабинет, где у него имелась гитара. Откуда ни возьмись появилась древняя книжка с песнями, и мистер Канг заставил Пашу играть из неё аккорды, а сам начал громко петь на корейском. Подошедшую мисс Мун тоже заставили петь, а потом и не вовремя появившийся Гонг попал под раздачу. Повезло только мне, и то лишь благодаря незнанию корейского языка. Спев несколько песен, мистер Канг не только не успокоился, а наоборот, стал ещё активнее и бодрее. Бросившись к копировальному устройству, он размножил страницу с одной из песен, притом, кажется, детской, и это стало отправной точкой для начала песенного вечера. Собрав в столовой нас с нашими малайскими сёстрами, Гонгом и десятью корейскими студентами, Канг заставил Пашу играть на гитаре, а всех остальных — петь. Ну и паноптикум! К счастью, на ужин ради такого дела была заказана жареная курица через службу доставки. Мы, привыкшие к здоровой пище на ферме «Сто цветов», наконец-то дорвались до вредной и жирной, но такой вкусной еды, и радостно хрустели кусочками курицы, запивая всё это дело кока-колой. Паша, кажется, так обрадовался, что выпил её целых полтора литра. Вот что здоровое питание с людьми делает!

В итоге совместное пение пошло всем на пользу. Корейские студенты спели что-то своё, из попсы, а потом выступили и наши

малайские сёстры с национальными песнями. Паша, как мог, аккомпанировал на гитаре, и в итоге все начали жалеть, что мы так рано уезжаем, и желать счастливого пути и приятного путешествия. Это было очень трогательно. Но близилась полночь, так что, пожелав тщеславному владельцу фермы, а также всем сёстрам и студентам спокойной ночи, мы наконец-то заселились в свою сторожку.

Это был милый маленький двухэтажный домик, в котором жилое помещение располагалось целиком наверху, а нижний этаж занимала веранда и туалет, к несчастью, не работавший. Мыться мы ходили в общественный санузел, также оборудованный душем, и это не вызвало особых неудобств. А в остальном сторожка была для нас идеальным местом. В ней были большие панорамные окна во все четыре стороны света, а также пол с подогревом, которым мы не только согрели комнату, но и высушили всю свежевыстиранную одежду. В дождливую погоду это было особенно удобно, тем более что на следующий день нам предстояла долгая дорога и перелёт. Сон в домике, торчащем посреди сада, был блажен и крепок, как у беспробудно пьяного.

Позавтракав на ферме последний раз, мы решили, не тратя времени, отправляться в Пусан, подальше от этой империи хурмы и её повелителя. Мисс Мун собиралась отвезти нас на остановку, но сперва заехала к мистеру Кангу попрощаться. Тот не упустил случай снова сфотографировался на фоне нас и даже вручил в подарок пакет чая из листьев хурмы. Чай этот обладал столь выраженным мочегонным эффектом, что позже пришлось от него избавиться. Но в итоге, несмотря на обилие негативных впечатлений, последний вечер как-то выровнял общий эффект, и уезжали мы с небольшим сожалением. Но боюсь, что это сожаление скорее касалось еды, нежели общения. И правда: сочные персики и аппетитные помидоры мы вспоминаем до сих пор, а вот по мистеру Кангу скучать ещё не приходилось. Но и он по-своему желал нам добра и был неплохим человеком, а это самое главное. Тем более что безотносительно фотографий с большими шишками и малайскими интернами, он очень многое сделал и продолжает делать каждый день для тех, кто живёт и даже просто бывает на ферме «Тагам». И мы благодарны мистеру Кангу за всё.

Мисс Мун явно торопилась. Купив билеты, она и её помощница оставили нас на остановке, поручив какой-то тётушке, также ждущей автобус до Пусана, проследить, чтобы мы тоже на нем уехали. Забота этой случайной тётушки простиралась так далеко, что уже в Пусане она пыталась заманить

нас в метро и старалась изо всех сил, чтобы иностранцы не потерялись, хотя мы свободно ориентировались на станции и всего лишь искали шкафчики для хранения багажа, чтобы не таскаться с рюкзаками. Сердечно отблагодарив эту случайную попутчицу, мы всё-таки смогли не уехать с ней на метро и удачно затолкали оба рюкзака в один шкафчик среднего размера. У меня оставался один помидор, и мы взяли его, а также шляпы и нарукавники, да ещё крем от солнца, и поехали гулять в парк Игидэ. Там, сидя на скамейке на берегу моря, я впилась зубами в сочный плод, и принялась аккуратно есть его, стараясь не забрызгать футболку соком. Это было проблематично, так как помидор размером был сопоставим с моей собственной головой. Так завершился период нашего волонтёрства на материке. Через несколько часов самолёт перенёс нас на остров Чеджу, где мы собирались провести две недели в свободном плавании, без всяких ферм, как обычные, но довольно небогатые туристы.

Отважный покоритель морских глубин.

Чеджу. Об этом не так уж и широко известном за пределами Кореи острове я узнала случайно в интернете, и с того момента меня неудержимо влекло туда — на берег, сложенный из пористых камней вулканического происхождения, навстречу ветру и солёным брызгам моря. В первый раз мы приехали на Чеджу два года назад, и тоже летом, когда палящее солнце день ото дня сменял проливной дождь. Остров имел скверный

характер и встретил нас недружелюбно. За два года в его непредсказуемой и вздорной природе ничего не изменилось. Прогноз погоды обещал промозглый и дождливый день. Мы оделись потеплее, прихватили ветровки и даже полиэтиленовые плащи, но это был обман, с помощью которого остров давал нам почувствовать своё дурное настроение. Весь день, несмотря на мрачные обещания метеорологов, жарило солнце, и мы, не взяв ни крем от солнца, ни достаточное количество воды, мучились всю дорогу от жажды и сильно обгорели. Чеджу летом напоминает солярий: здесь можно сгореть даже в пасмурный день, когда солнце ни разу не выглянет из-за туч, а уж в ясный это практически гарантировано, несмотря на все предосторожности.

В ту самую первую поездку мы пробыли на Чеджу всего десять дней, и этого было ужасно мало. Единственный раз в жизни я горько плакала в аэропорту, настолько не хотелось уезжать. В этот раз мы предусмотрительно запланировали почти месяц на посещение капризного острова; этого должно было хватить для благоприятного расставания. Основным занятием на первую часть путешествия должна была стать пешая ходьба. Для этого на Чеджу созданы все условия: остров целиком опоясан пешеходными дорожками, предназначенными для знакомства людей с разнообразием местного ландшафта. Эти тропинки идут и вдоль берега, по камням, и через леса, поля и деревни, и ещё холмы, которые тут являются вполне себе вулканами, впрочем, давно потухшими и поросшими травой и деревьями. В центре острова возвышается гора Халла, тоже являющаяся вулканом. Желающие узнать Чеджу поближе могут взобраться почти на две тысячи метров по благоустроенными дорожкам, подбирающимся к её вершине с четырёх сторон. Странно, но мы ни разу не воспользовались такой возможностью. Если остров постоянно выкидывает с нами свои шутки на равнине, что же он может сотворить на вершине вулкана?

Дорожек для любителей пешей ходьбы, которые носят забавное имя «олле», здесь было больше, чем у нас — дней пребывания. Но мы и не собирались проходить их все, тем более что часть успели освоить ещё в первую поездку. Обосновавшись на северо-западе острова в городке Халлим, мы начали свои прогулки с сельских маршрутов. День за днем проходили всё больше и больше, отправляясь в дорогу рано утром, и уже ближе к вечеру возвращаясь в отель с помощью автобуса. Сельская жизнь была размеренной и неторопливой. Сухонькие старушки разъезжали на квадроциклах, таким своеобразным образом добираясь до своих огородов. Кое-где на полях дремали фазаны.

Вспугнутые звуками наших шагов, они крылатой торпедой улетали в кусты. На деревьях вызревали огромные цитрусовые плоды, напоминающие грейпфруты, и своим видом и размером так и манили залезть на чужой участок. Но мы крепились и утоляли голод купленными в супермаркете булками. В парниках росли неторопливо мандарины, зрели мохнатые киви. Два или три встреченных нами парника сплошь заросли колючими кустами алоэ. Часть полей были засажены кактусами. Их яркие пурпурные плоды уже созрели, и мы, купившись на их близость, попались в ловушку. В ладони тут же вонзились тонкие, почти невидимые иглы, да и овчинка не стоила выделки: вкус напоминал варёную свёклу. Мы шли дальше и дальше. Дул ветер, и палящие лучи солнца поджаривали наши носы даже сквозь облака, козырёк шляпы и слой защитного крема.

Другие дорожки вели вдоль моря, где Чеджу был угрюм и молчалив в своём недружелюбии. Только звук волн, разбивающихся о чёрный вулканический берег, нарушал тишину. Один маршрут лежал мимо рыбных заводов и большого заброшенного отеля. Пока мы шли по каменистой тропинке у самой воды, из-под ног десятками разбегались морские тараканы — странные создания, весьма распространённые на острове. Двигаясь с удивительной скоростью, они напоминали усатые гоночные автомобили. Нас окружали ярко-зелёные морские водоросли, чёрные пористые камни и маленькие домики. Людей практически не было, только ныряльщицы хэнё плавали недалеко от берега, и их большие оранжевые буйки выделялись на тёмной глади воды. Когда-то давно на Чеджу царил матриархат, и женщины были основными добытчицами. Они ныряли с ножом и сеткой, охотясь на ценных моллюсков и другую морскую живность. Ремесло ныряльщиц хэнё живо и по сей день. Да только молодёжь стремится уехать в город, и лишь старухи выходят на промысел, надевая чёрные костюмы из толстой резины и маски. Даже в конце июня вода очень холодная, и мы не хотели бы оказаться в ней даже на минуту, а отважные бабки плавали часами, вынося на берег полные мешки добычи. Любой желающий может купить у хэнё свежих моллюсков, пока они на берегу, да только цены кусаются. Основная часть улова сдаётся перекупщикам либо отправляется напрямую в рестораны, куда вечерами сползаются туристы, лакомые до свежих морепродуктов. Самих хэнё с каждым годом становится всё меньше, но они всё ещё являются живым символ острова Чеджу наряду с мандаринами, ветреной погодой и цветущими по весне азалиями. Почитание ныряльщиц приобретает самые разные формы: помимо многочисленных статуй, изображающих этих

престарелых дев, выходящих из моря, мы видели их изображения на открытках и даже просто на улицах. Один гостевой дом щеголял пукающими старушками хэнё, нарисованными прямо на стене.

С помощью уличного искусства на Чеджу, очевидно, борются с унылостью пейзажа, и довольно успешно. В глубине острова мы не раз видели сцены деревенской жизни, намалёванные на опорах водонапорных башен, а у берега картины были ещё более фантасмагорическими: например, голые лысые мужички творили разные непотребства с рыбами. Такой весёленькой росписи стен было вдоволь. Вместе с постапокалиптическими пейзажами это делало остров удивительным местом, непохожим ни на какое другое в мире.

Любовь корейцев к хэнё вполне объяснима и коррелирует с их страстью к свежим, желательно живым морепродуктам. Практически у каждого уличного кафе можно увидеть аквариумы, доверху наполненные водой. В них плавают рыбы или сидят, подобрав лапы, колючие крабы. Большие рапаны, которые здесь называются «сора», а также ценные моллюски абалоны ползают изнутри по стеклу, расплющивая об него свои оранжевые ноги. Собранные в сетку, лежат асцидии, или, как их ещё называют, «морские ананасы», удивляя прохожих своим причудливым видом. Они похожи на диковинные экзотические фрукты. В некоторых аквариумах можно увидеть угрей, которые таращатся на людей и друг на друга круглыми глазами, а кое-где попадаются и страшные миноги, известные ещё как рыбы-ведьмы. Молчаливо ждут своей участи кальмары и небольшие осьминоги. Удел последних — быть порубленными на куски и поданными с кунжутным маслом и солью. Корейцы поглощают их, пока щупальца продолжают отчаянно извиваться на тарелке. Это блюдо называется «саннакчи» и шокирует европейцев, непривычных к «живой» еде. Мы немало времени провели перед разными аквариумами, рассматривая их странных обитателей.

День за днем мы наматывали километры пешком, борясь с ветром и солнцем. Мой нос загорел дочерна и забавно выделялся на лице. Носить фермерскую шляпу, закрывающую лицо, было немного стеснительно. Все-таки там, где богатые корейцы разъезжают на кабриолетах, стоило немного задуматься и о стиле. Дорожки не ограничивались сельской местностью и береговой линией, и иногда мы шли через город. На севере острова находится аэропорт, и пока мы проходили мимо, можно было наблюдать, как каждые десять минут то взлетают, то, наоборот, садятся, ныряя за крыши домов, небольшие самолёты — совсем рядом. Летом, когда у детей каникулы,

а у взрослых — период отпусков, Чеджу становится необычайно популярен, хотя большинство людей приезжает не за пешей ходьбой. Туристы предпочитают знакомиться с островом и его достопримечательностями на арендованной машине, периодически вылезая и фотографируя себя телефоном на палке. Чеджу, помимо ресторанов, предлагает гостям пляжи, а также огромное количество музеев и других мест, созданных специально для нужд отдыхающих. На севере находится ботанический сад, где можно ознакомиться не только с флорой, но и с фауной — например, покормить попугаев семечками. Есть музей иллюзий, а точнее мудрено нарисованных картин, рядом с которыми посетитель как бы становится частью изображения. Например, всего-навсего подняв руку, люди выглядят, будто висят на краю пропасти и вот-вот сорвутся вниз. В таком заведении принято фотографироваться на фоне каждого полотна. Есть ещё музей эротических скульптур, плюшевых мишек, стекла, морских раковин и миниатюр, а также лабиринты из камней и садовой изгороди. Подобных увеселительных заведений на острове несколько десятков, если не сотни. Есть и природные достопримечательности — водопады, красивые скалы и особенно живописные участки берега, куда привозят туристов целыми автобусами. За несколько дней, которые они обычно отводят на посещение острова, посетить все интересные места не удастся, так что иногда приходится делать нелёгкий выбор.

Но у нас такой проблемы не было — выбирать приходилось лишь между разными пешеходными маршрутами. Тем временем погода окончательно испортилась, и солнце надолго пропало с небосклона. В лучшем случае в пути нас ждал туман, в худшем — дождь. Впрочем, туман и дымка придавали особый шарм местности, да и мы, зная подлую природу острова, шли подготовленными ко всем возможным погодным условиям. Конечно, гулять с сухими ногами гораздо приятнее, но в любой погоде есть свои прелести. Не обходилось и без приключений: однажды тропинка завела нас в лес, где, как оказалось, беспечных путников поджидали десятки клещей. Они тут же забрались в наши кроссовки, но были утоплены в болоте раньше, чем успели укусить — и всё благодаря недавно прошедшему дождю. Почти бегом выбравшись из леса, мы уселись на ступеньках удачно расположенного на выходе туалета, где стали вытряхивать из обуви и носков уже утопших, полураздавленных клещей, которые и сами, наверное, не были рады, что встретили нас. Были и приятные сюрпризы: однажды мы наткнулись на специально оборудованную для пешеходов будку, в которой чьими-то заботливыми руками было приготовлено всё необходимое:

чайник, плитка на газу, питьевая вода, бумажные стаканчики и пакетики с кофе и чаем. Напившись горячего кофе, мы мысленно поблагодарили ангелов-хранителей, благодаря которым поход по сырому и промозглому лесу стал гораздо комфортнее. По дороге жевали припасённые булки и рулетики с рисом, тут же промокающие от дождя, а потом залезли в кратер давно потухшего вулкана, весь заросший лесом и плющом. То здесь, то там попадались кусты дикой малины, и приходилось то и дело нагибаться, чтобы отправить в рот очередную порцию спелых ягод.

Маршруты, идущие вдоль берега, тоже были богаты впечатлениями. Не раз мы видели дельфинов, причём один из даже выпрыгнул из воды и сделал обратное сальто. Иногда встречались маяки, выполненные в виде лошадей или даже морских раковин. Местные рыбаки облюбовали прибрежные камни и сидели с удочками в любую погоду, забрасывая прикормку далеко в море с помощью специальных ложек на длинной ручке. В одном месте на берегу обнаружилась толпа туристов, частично привезённая экскурсионными автобусами, а частично самоорганизованная. Все эти люди собрались, чтобы посмотреть на камень, который якобы похож то ли на тигра, то ли на дракона. У нас так и не вышло обнаружить сходство ни с одним живым существом. Возможно, виноват неверно выбранный ракурс, а может быть дело было в том, что мы давно не употребляли алкоголь.

В достаточной мере исследовав север и запад острова, мы переехали на юг. Там туризм был развит гораздо больше. Об этом явно свидетельствовала китайская девочка, на которую мы наткнулись на стоянке экскурсионных автобусов. Присев как раз между автобусом и туалетом, она одновременно справляла и малую, и большую нужду на асфальт. И продовольственный рынок, куда мы пошли в надежде ощутить местный колорит, оказался целиком заточенным под нужды отдыхающих. Из-за того, что цены в меню выбранного для обеда кафе категорически не соответствовали заявленным на вывеске, пришлось довольствоваться паровыми пирожками, купленными у добродушной тётки и съеденными тут же на скамеечке.

Дожди постоянно сменялись туманом, который каждое утро поднимался из недр острова и окутывал всё вокруг. По дороге капельки воды оседали на нашей одежде и на лицах, будто идёшь сквозь большую дождевую тучу. Ограниченная видимость придавала окружающим ландшафтам особое очарование, и благодаря царившей вокруг тишине мы могли без помех наслаждаться мистической природой Чеджу. Резиновые тапочки

на босу ногу весело хлюпали, выталкивая воду. На угрюмом галечном пляже мы нашли талисманы: ярко-жёлтый круглый буёк размером с кулак и поплавок. Местные жители продолжали ловить рыбу или собирать съедобные ракушки на камнях, а скучающие туристы лишь ненадолго вылезали из прокатных машин, чтобы сделать фото себя на фоне ничего. Все остальное было скрыто от посторонних глаз густым и плотным туманом. Повторив путь, пройденный два года назад, мы дошли до кафе, где я впервые попробовала лапшу с икрой морского ежа, и заказали на этот раз две порции. Та же самая тётушка привычным движением поставила на стол тазик с лапшой, и мы уплели её всю, наслаждаясь вкусом моря и тем странным ощущением, которое возникает у людей, когда они возвращаются в давно позабытые места. В тот день сквозь тучи на минуту выглянуло голубое небо, напомнив о своём настоящем цвете тем, кто уже успел позабыть за неделю непрекращающихся дождей.

Два года назад мы не смогли пройти один из маршрутов из-за дождя, сильного ветра и холода. Где-то на середине малодушно прыгнули, продрогшие, в такси и уехали в тепло своего гостевого дома с подогреваемым полом. И в этот раз любимый остров предпринял попытки согнать нас с дистанции: сначала маршрут оказался закрыт, и пришлось идти по навигатору без помощи разметки. Потом я натёрла на мизинце мозоль, а когда и это не помогло, началась удушливая жара. Облака клочьями расползлись по небу, и засияло солнце. И тем не менее мы дошли до конца, хоть и обливаясь потом, выпив в процессе по два литра воды, благоразумно припасённой в рюкзаках. А когда вернулись обратно на автобусе, повезло встретить машину с фруктами. «Вы откуда?» — спросил по-корейски продавец слив и дынь. Я ответила, как учил Чо: «Рущщия сарам», и он удивился и засмеялся: ведь Россия по мнению корейцев где-то очень далеко, и там всегда холодно. А сливы, которые мы купили, оказались что надо: сочные и спелые!

Целых две недели мы прогуливались, изучая остров. Наконец, настало время познакомиться ближе с его людьми, и для этого у нас было запланировано волонтёрство на очередной ферме. Добираться решили самостоятельно, так как сим-карта, купленная в аэропорту по прибытии, ровно через месяц работать перестала, и возможности позвонить не было. Благо ферма располагалась недалеко от автобусной остановки, и в один прекрасный день, предупредив хозяев заранее по электронной почте, мы пришли туда пешком вместе со всеми своими немногочисленными пожитками. На входе нас встретила пожилая

пара. Их лица вместо традиционного корейского гостеприимства выражали очевидное недоумение, и я уж было начала думать, что мы ошиблись фермой. Но тут прибежали другие волонтёры, занятые работой на участке, и конфуз быстро разрешился, тем более что один из них был корейцем и легко смог уладить недоразумение. Хозяин фермы, приходившийся старикам сыном, о нашем визите их скорее всего просто не предупредил.

Время было как раз обеденное. Пока бабушка накрывала на стол, мы познакомились с остальными добровольцами. Их на ферме была целая группа: единственный мужчина — кореец Кван Хьюн вместе со своей девушкой Дженни, американкой корейского происхождения, коренастая француженка Софи, а также Моника из Литвы, Кэти с Тайваня, чьё настоящее имя было Ючи, и ещё Щион из Сингапура. Как выяснилось позднее, Щион и Софи здесь жили уже больше месяца, и значительную часть времени проводили, работая в гостевом доме, который также принадлежал владельцу фермы и его жене. Остальные волонтёры помогали на ферме старикам, хотя работы, если честно, там было немного. Для нас так и осталось неясным, зачем вообще было приглашать столько волонтёров. Впрочем, проблемы, с этим связанные, обнаружились только потом. В первый день мы, оценив кулинарные умения бабушки, которую здесь так и звали — «хальмони», отправились помогать ребятам латать старую баню с помощью цемента. За этим нехитрым трудом прошло несколько часов, и дедушка, «хараборджи», за два захода отвёз всех обратно в гостевой дом. Подозревать, что происходит что-то неладное, мы стали только там.

В гостевом доме было два больших жилых помещения, в которых стояло несколько двухъярусных кроватей. Волонтёры, относящиеся к слабому полу, занимали большую часть женского общежития, в то время как в мужском жили только Паша да Кван Хьюн. Были и отдельные комнаты, но они предназначались для гостей и заполнялись в основном в выходные. Чердачное помещение, где на полу лежало три матраца, занимала Софи, с которой никто не хотел жить во-первых, из-за храпа, а во-вторых, из-за её, как оказалось в дальнейшем, крайне скверного характера. Аналогичное помещение в мужском общежитии занял Паша, а мне досталась удачно расположенная верхняя койка. Расселение прошло без проблем. Правда, из-за того, что туалет, совмещённый с душем был всего один на каждой половине, женской части волонтёров после каждого рабочего дня приходилось толкаться в очереди. Но это всё была ерунда, и не поэтому жить на новом месте стало невыносимо уже на третий день, и не поэтому Моника уехала в слезах

со скандалом. Но не будем забегать вперёд и расскажем обо всём по порядку!

Вечером, когда все помылись, переоделись и стали ждать ужина, к нам подошёл владелец фермы и гостевого дома, а также, как выяснилось потом, ещё и яхты, и двух машин, и даже большого лимузина. Этот невысокий, но довольно широкий, крепко сложенный кореец зачем-то пожал нам руки, спросив на всякий случай: «Раша?», но не представился, и мне остаётся звать его именно так. Мистер Не-Представился не утруждался запоминать имена волонтёров и не интересовался ими даже из вежливости. Но вместо того, чтобы кричать: «Эй, ты!», он использовал названия стран, откуда соответствующие волонтёры происходили. «Эй, Россия! Где Тайвань!?» — спрашивал он, к примеру, когда Ючи запаздывала к ужину. Такое отношение нам, уже избалованным гостеприимством семейств О и Чо, было в новинку. Впрочем, его жена, чьё имя также осталось для нас неизвестным, вообще не сочла нужным к нам подходить. Позже мы узнали от кого-то из ребят, что миссис Не-Подошла переживает не самый лёгкий период в своей жизни из-за рецидива онкологического заболевания, и через день ездит на химиотерапию. Это известие было для нас шокирующим, и мы старались относиться с пониманием к тяжёлому положению миссис Не-Подошла. Впрочем, из-за её явного нежелания с нами общаться, это понимание мы выразить в сочувствии не могли, и лишь старались лишний раз не попадаться на глаза. Не то чтобы мы были особенными; остальные волонтёры также не страдали от избытка общения с семейством Не. За исключением, впрочем, Софи и Щион, которые здесь явно находились на привилегированном положении. Они, во-первых, практически никогда не ездили работать к Хальмони и Хараборджи, а вместо этого помогали миссис Не по дому и в кафе. Во-вторых, они указывали другим волонтёрам, что делать, а мы свою очередь были обязаны каждое утро убирать дом и все гостевые санузлы, а также пылесосить и мыть полы. В третьих, они имели доступ к таким благам цивилизации, как кофемашина, а также ели и пили с хозяевами за одним столом и потому питались лучше других. И последнее, но самое важное — мистер и миссис Не общались с ними по-человечески, и мистер Не даже возил Щион на рыбалку на своей яхте. Остальные волонтёры были всего этого лишены, и вокруг царила тяжёлая, гнетущая атмосфера.

Сперва мы не очень хорошо понимали, что происходит, но уже на третий день стало невозможно закрывать глаза на очевидную несправедливость. Вечером, после особенно

трудного рабочего дня, когда красили дом дедушки и бабушки, стало известно, что на ужин планируется мясное барбекю. Учитывая тот факт, что обычно всех кормили рисом с корейскими соленьями, это известие было отрадным. Но радоваться оказалось нечему. Как оказалось, мясо на ужин полагалось только хозяевам, гостям и лицам, особо приближенным. Всем остальным миссис Не пожарила мелкую рыбёшку, такую костлявую, что я предпочла привычное кимчи и рис. Есть эту скудную пищу, когда вокруг разносился заманчивый аромат жареного мяса, было нелегко. Расстроилась даже Моника, хоть она и была строгой вегетарианкой. Попросив у хозяйки несколько листьев салата, в который у корейцев принято заворачивать кусочки мяса, она получила отказ: а то вдруг гостям не хватит. Пришлось ей в очередной раз есть пустой рис.

Бедная Моника! Если есть в мире место, где быть вегетарианцем тяжелее всего, то это не Чукотка, а Южная Корея. И дело даже не в том, что все бульоны варятся на сушёном анчоусе, и что рыба в том или ином виде присутствует даже в таких банальных вещах, как кимчи. После голодных послевоенных лет корейцы стали высоко ценить рыбу и мясо за их питательные свойства, и если человек отвергает предложенную еду, расценивают это как оскорбление. Вегетарианство для них совсем не понятно, и не раз Монике предлагали вместо мяса пельмени, сделанные из той же свинины или говядины. Однажды бабушка поставила на стол тарелки с супом, который не только был сварен на рыбной основе, но и содержал куски сушёной рыбы. Несмотря на то, что Моника старалась отказаться вежливо, это возмутило Хальмони: «Да она знает, сколько стоит эта рыба?!». Думаю, что если бы в этот момент можно было провалиться под землю, Моника с удовольствием сделала бы это. Но ей оставалось только терпеть и глотать варёный рис, сдобренный слезами.

Тема вегетарианства на несколько дней стала основной. Вечером мистер Не обсуждал с гостями, что есть такая негодница, которая, представьте, не ест не только мясо, но и рыбу, и даже пельмени. Понять, о ком идёт речь, можно было и без знания корейского языка. Часто звучало слово «коги», что значит «мясо», и указующий перст мистера Не то и дело направлялся в сторону бедной Моники. От расстройства она даже начала есть яйца, чего раньше не делала, иначе её жизнь была бы совсем грустной. Даже Кван Хьюн, который был со всеми дружен, не упускал повода поддеть её на тему мясоедения. И хоть это делалось с улыбкой, каждое метко брошенное слово было камнем в огород несчастной Моники.

Впрочем, были и позитивные моменты. Мы радовались возможности работать в доме у дедушки с бабушкой, так это позволяло не видеть противных владельцев и их приближенных волонтёров, пропади они пропадом. Хальмони и Хараборджи тоже были не самыми дружелюбными корейцами на свете, но из двух зол всегда выбираешь меньшее. К тому же оказалось, что волонтёрам положено удивительное количество выходных, а именно — каждый третий день был свободным. А если работы было немного, то и каждый второй. Благодаря этому мы смогли пройти два пешеходных маршрута недалеко от фермы, а ещё подружились с Ючи, с которой не раз ходили на далёкий пляж Пьёсон. Однажды мы целый день провели вместе: гуляли по песку, бродили по колено в воде в поисках красивых раковин, ели мороженое, купленное в супермаркете по акции «три по цене двух». До сих пор помню эти сладкие вафельные рожки под названием «Браво», трансформированным на корейский манер как «Пурабо». Я вручила Ючи все собранные за день морские сокровища: окатанный волнами камешек, пустую половинку раковины абалона и ещё несколько подобных предметов. «Я буду хранить твои дары вечно!» — самым серьёзным образом пообещала она, и думаю, что держит своё обещание по сей день. Мы до сих пор переписываемся в социальных сетях, и я рада, что мне выпала удача познакомиться с таким искренним и добрым человеком, как Ючи. Если бы не она и не Моника, и не Дженни с Кван Хьюном, с которыми мы тоже легко нашли общий язык, мы бы уехали, куда глаза глядят. Но хорошая компания позволила с честью вынести все испытания, которые готовило нам семейство Не.

Правда, Дженни, несмотря на приятное первое впечатление, оказалась человеком с «двойным дном». Как среди строгих вегетарианцев встречаются персонажи, оскорбляющие мясоедов и бросающиеся из-за угла с баллончиком краски на чужие шубы, так и среди людей, продвигающих органическое земледелие, встречаются особы подобные Дженни. Вся пища массового производства вызывала у неё отвращение. Мясо коров, выращенных на фермах, по её словам, вредило здоровью из-за большого содержания гормона стресса и прочих гормонов, а овощи и фрукты, выращенные с применением пестицидов и химических удобрений, были и того хуже. В принципе, такие воззрения в среде любителей концепции «органик» не являются чем-то необычным, но если воспитанные люди в разговоре стараются подбирать слова, то из Дженни так и сочился яд пополам с желчью, стоило зайти речи о еде. Один раз я аккуратно постаралась намекнуть, что на планете с населением в шесть

миллиардов массовое производство продуктов питания необходимо, иначе людям будет банально нечего есть. Невозможно вырастить столько овощей без пестицидов и удобрений, да и места коровам, щиплющим травку на вольном выпасе, не хватит, чтобы накормить всех желающих. Тем более что цены на экологически чистую продукцию изрядно кусаются — достаточно сравнить стоимость, к примеру, цыплёнка-бройлера и фермерской куры с мускулистыми ногами. «Дженни, на Земле есть не только Америка, и большинство людей может позволить покупать такую еду только по большим праздникам, если вообще имеет к ней доступ. Если лишить людей продуктов массового производства, будет голод» — сказала я, тут же получив в ответ: «Пусть лучше голодают, чем едят дерьмо!». После этой фразы желание разговаривать с человеком, очевидно не видящим дальше своего носа, у меня пропало, хотя американка и попыталась сгладить впечатление от сказанного: «Ну, пусть они хотя бы укроп у себя на подоконнике выращивают!». Также, как пучок укропа является каплей в море продуктов и не играет никакой роли в проблеме питания миллиардов, все дальнейшие слова Дженни перестали иметь значение после той, опрометчиво брошенной фразы: «Пусть голодают!».

Хочу отметить, что большинство встреченных нами корейцев всё-таки было довольно дружелюбным по отношению к нам, вегугинам (так в Корее называют иностранцев). Думаю, что их улыбки и интерес были искренними. При этом наши народы очень разные, и иногда это может привести к недопониманию. Самым удивительным для меня является тот факт, что когда корейцы общаются между собой, их интонации порой звучат настолько угрожающе, что кажется — вот-вот разразится нешуточный скандал! Они постепенно повышают голос и даже начинают орать друг на друга, но заканчивается дело не дракой, а смехом и улыбками. Даже Кван Хьюн, наш приятель, говорил на своём родном языке совершенно не так, как на английском с нами. Его корейский был, во-первых, в два раза громче, а во-вторых, носил явный оттенок превосходства. И это притом, что он один из самых приятных корейцев, известных нам.

Шло время. Работа в целом нравилась, хотя не обошлось и без неприятных моментов. Например, в один прекрасный день пришлось заниматься таким бессмысленным и скучным занятием, как прополка газона перед гостевым домом, особенно учитывая то, что трава на нём изначально росла вперемешку с сорняками. В другой раз мистер Не достал откуда-то здоровенный и весь заплесневевший ковёр, свёрнутый в рулон. Видно, его изрядно промочило дождями, которые в июле на Чеджу идут практически

каждый день. Нас заставили сперва развернуть ковёр, а потом драить его щётками, поливая хлоркой. После Хараборжи окатил его поверхность водой из шланга, и зловонная пенистая жижа потекла с участка прямиком в высохшее русло руки. Думаю, что семейство Чо от такого подхода к «органическому» земледелию попадало бы в обморок. Единственным плюсом того дня была чёрная бобовая лапша чачжанмён, поданная к обеду — любимое блюдо Паши.

Но однажды утром всё стало ещё хуже, чем было. Француженка, с самого начала почему-то невзлюбившая Монику, нажаловалась мистеру Не, что та якобы плохо работает, отлынивает от дел. Тот, недолго думая, наорал на несчастную девушку и велел ей уезжать на следующее же утро, и никаких оправданий слушать не захотел. Хуже того, он позвонил и в волонтёрскую организацию, членами которой являлись все мы, и посоветовал им выгнать Монику из своих рядов. Все утро мы успокаивали плачущую бедняжку. От острого чувства несправедливости я и сама чуть не плакала: ну надо же, какой подлец! Мало того, что он безо всяких попыток прояснить ситуацию лишал Монику крова, так ещё и пытался сделать так, чтобы она не смогла обращаться к другим фермерам! По сути это было равносильно тому, чтобы вышвырнуть её на улицу без средств к существованию, ведь далеко не все волонтёры имеют возможность жить в отелях, как туристы, тем более на столь длительный срок.

Кван Хьюн, позвонивший в WWOOF Korea по телефону, пытался оправдать Монику, но услышал, что те уже звонили на ферму, принимавшую её раньше, где подтвердили, что волонтёр из неё никудышный. Услышав такой вердикт, она разразилась второй серией рыданий: это было ещё более несправедливо. «Но ведь они просили меня остаться! Зачем им было это делать, если я такой плохой волонтёр?» — спрашивала она нас в расстроенных чувствах, но ответа не было. Эта странная корейская солидарность так и осталась для нас непонятной. Моника, конечно, не была энтузиастом фермерского труда, но работала вместе со всеми, не боясь испачкать руки. Чем же она снискала такую несправедливость на свою бедную голову? Загадка. К счастью, у Моники были деньги, и с нашей поддержкой она постепенно успокоилась. А через несколько часов смогла найти себе новое жилье через другой волонтёрский сайт. На следующий день Моника уехала, волоча за собой здоровенный чемодан на колёсиках. Она ещё долго находилась в Корее, пока в один прекрасный день не стала стюардессой в авиакомпании Emirates. Мы до сих пор следим за её судьбой в социальных сетях

и рады, что всё складывается удачно.

После скоропостижного отъезда Моники нас, волонтёров, осталось восемь: шестеро обычных и двое привилегированных. С Софи мы особенно не разговаривали, да и не приходилось — они с Щион заправляли в гостевом доме, пока мы у дедушки с бабушкой красили дом. Жадность мистера Не сыграла с ним дурную шутку: несмотря на дождливую погоду, он решил использовать нас на покраске, чтобы такое количество народу было занято по максимуму и не зря ело свою пищу. Мы-то были не против, да вот только дождь, который то и дело начинал моросить, всё дело изрядно портил. В последний день красили баню. Дженни и Кван Хьюн в силу то ли неумения, то ли отсутствия мотивации, откровенно халтурили, но мы с Пашей и Ючи компенсировали это своим старанием и в кратчайшие сроки выкрасили всё в три слоя, включая дымоход. Дедуля, правда, не хотел отпускать нас так рано и просил продолжать, но его удалось вразумить. Краску и так уже частично размыло дождём — ещё пара слоев, и она начала бы отваливаться вместе со штукатуркой.

Прощались недолго. Хальмони и Хараборджи к нам относились без особой теплоты, и мы отвечали взаимностью. Наскоро помывшись, взяли с собой Ючи и пошли в очередной раз на пляж Пьёсон, а когда вернулись, встретили Софи в истерике: та обнаружила клеща, впившегося повыше мягкого места, и теперь не знала, куда бежать. Для похода ко врачу уже было поздновато, да и языковой барьер мог стать проблемой. Самого клеща сохранить не удалось: тельце она сковырнула ещё в душе, а головку мы не нашли, хотя Софи и уверяла, что она осталась где-то в её теле. В итоге мы успокоили француженку как могли и выдали ей таблетку доксициклина, который рекомендуется принимать в таких случаях, а ещё наказали следить за местом укуса и обращаться к врачу, если в течение двух недель появится покраснение или опухоль. Хоть наши отношения и были далеки от дружеских, в беде надо помогать любому человеку, и неважно, насколько он неприятен.

В последний день пребывания на ферме мы встали рано утром вместе со всеми, помогли ребятам убраться и уехали восвояси. Не помню момент прощания с мистером и миссис Не и не уверена, что он вообще имел место. Вряд ли они сильно огорчились нашему отсутствию. И всё же, несмотря на многие трудные минуты и часы, пережитые в этом странном месте, я рада, что мы не уехали в первый же день. Ведь это тоже хороший жизненный опыт, пусть и не всегда приятный, но очень полезный, как горькое лекарство. Уезжали с радостью, хоть и жаль было

расставаться с Ючи. Автобус увёз нас на север острова, поближе к аэропорту. Несмотря на то, что мы провели на Чеджу целых три недели, не было ощущения, что на этом наши отношения закончились. Мы не сделали многое из того, что планировали — не залезли на гору Халла, не объелись мандаринами, которыми славится остров, не все пешеходные маршруты прошли, а некоторые хотели бы увидеть снова. Значит, это не последний раз, и мы вернёмся на Чеджу в следующем году. Улетая, не прощались, а лишь пожелали друг другу доброго здравия и обещали увидеться вновь.

И снова нас встретил Пусан, город на берегу моря. Встретил неласково, дождём и прохладой, но после удушающей жары, царившей на Чеджу, это было даже в радость. Погуляв по рыбному рынку Чжагальчи, мы потаращились на плоских камбал и юрких угрей, но ничего не купили, хотя и успели проголодаться. Гостеприимные бабульки очень активно зазывали есть жареную рыбу, разве только за рукав не тянули, но оставлять дневной бюджет в первом попавшемся кафе не хотелось. В итоге вместо морских деликатесов ели макароны с котлетой, соскучившись по европейской еде. Потом гуляли по городу, пройдя от исполинского пляжа Хэундэ до его меньшого брата Кваннали, мимо маяка и морского порта.

Будний день на пляже Хэундэ.

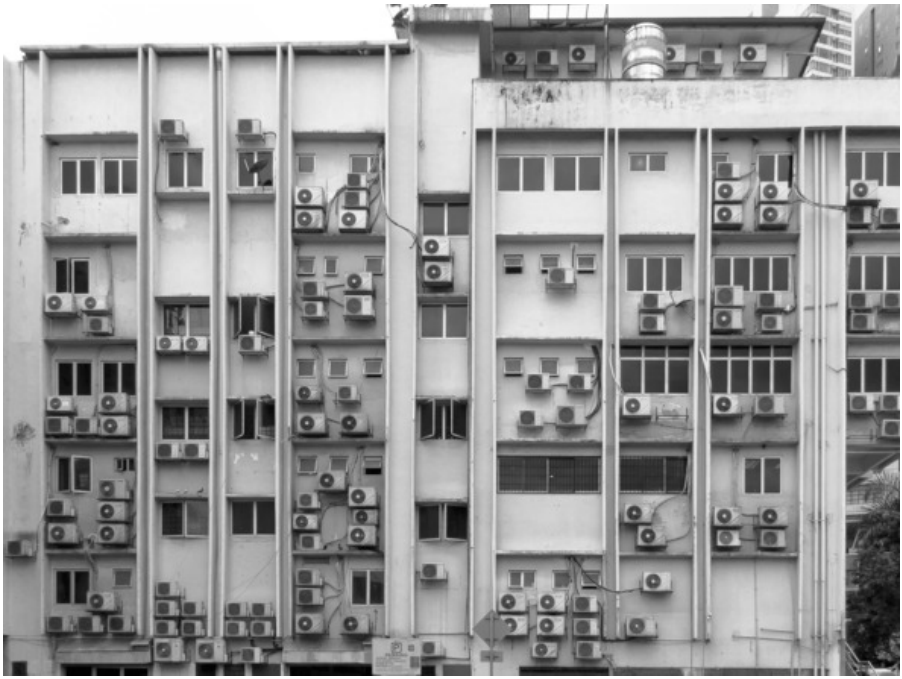
Нельзя побывать в Пусане и не написать про пляж Хэундэ,

в сезон целиком заполненный людьми и зонтиками. Большинство людей купалось в одежде, и у трети купальщиков при себе были надувные плавсредства — в основном большие жёлтые круги. Надев их на себя, корейцы опасливо заходили в воду по колено, а особо смелые — по пояс. Дальнейшее продвижение было невозможно: за этим тщательно следили спасатели, сидящие в воде и истерично дующие в свои свистки каждый раз, когда кто-то из отдыхающих заходил за буйки. Мы не купались, а только сидели на песке и заряжались позитивными эмоциями от окружающей действительности. Хэундэ нам нравился. Неподалёку от пляжа нашлась недорогая харчевня, в которой мы ужинали лапшой целых три дня подряд, такая она была вкусная. А на четвёртый день улетели в Малайзию, таким образом завершив путешествие в давно полюбившейся обоим Корее. Благодаря умению читать корейские буквы и понимать пару десятков расхожих фраз, здесь я чувствовала себя легко и свободно. Будет ли в мусульманской Малайзии, новой для нас стране, так же хорошо? На этот вопрос нельзя ответить априори, а потом нужно было просто дождаться, когда это станет ясно само собой. Мы уезжали не с пустыми руками, а с целым багажом опыта и знаний, который приобрели во многом благодаря волонтёрству, а ещё с благодарностью к людям, которые на этом нелёгком пути были с нами. Спасибо, смешливый мистер О и добрая миссис О, замечательное семейство Чо, стеснительный Гонг и самодовольный мистер Канг, славная Ючи, а ещё Моника и Кван Хьюн, и даже противные мистер Не и Софи. Выздоравливайте, миссис Не! Не поминайте лихом!

Глава II. Малайзия

— Утюг на цепи. — Дурианový блюз. — Злой рок и кудрявая девица. — Убил носатую обезьяну. — Обувной гений. — Рамбутан, рамбутан! — Стулья для призраков. — Шампунь Джеки Чана.

Знакомство с Малайзией началось с плотной и очень хаотичной очереди на паспортном контроле. Из-за того, что перед нами нагло протискивались все новые и новые туристы, мы почти не продвигались ближе к заветным окошкам. После долгого перелёта это расстраивало почти до слез. Но я всегда считала, что свинское поведение окружающих не является поводом уподобляться им, и мы честно стояли на месте, не пытаясь влезть перед другими людьми. Вторым испытанием стала поездка на автобусе, который тащился сначала по пригородным магистралям, а потом и дорогам столицы около двух часов — пробки, несмотря на позднее время, были жуткие. В Куала Лумпуре было уже темно. Шёл дождь, а мы никак не могли найти свой отель, который, как оказалось, назывался совсем не так, как было указано в бронировании. Тёмная и душная, плохо прибранная комната стала нашим убежищем почти на неделю. Создать в ней уют так и не удалось несмотря на то, что Паша своими руками два раза вымыл пол и вымел всех дохлых тараканов. Отель находился в глубине индийского квартала и был выбран нами исключительно из-за своей дешевизны. Зарешеченное окно нашей комнаты выходило в коридор, где стояла гладильная доска и утюг, прикованный к ней цепью. Обстановка удручала, но бронь была оплачена на неделю вперёд, и это приковывало нас к тараканьему отелю, как пресловутый утюг к доске.



Типичный фасад дома в индийском квартале.

Индийский квартал пестрел разноцветными абайями и платками на радость мусульманским модницам. Здесь можно было купить вкуснейшие печёные лепёшки роти, к которым давали в придачу чечевичный острый соус для макания. Неподалёку располагался китайский квартал. В его аптеках продавали сушёных мышей и ящериц, а на улицах дымились чаны с таинственным варевом. Мы выпили китайского чаю и поели лапши в какой-то тёмной подворотне, но смогли удержаться от покупки кроссовок New Balance и топорной реплики часов Rolex, хоть их и предлагали на каждом углу.

Передвижение по столице было затруднено нашим незнанием особенностей местного транспорта. Сев в поезд, я обнаружила, что мы попали в женский вагон, где мужчинам находиться запрещено. Выскочив на станции, хотели перебежать в более подходящий, но у поезда были другие планы. Он уехал вдаль, а мы остались на перроне ждать следующего, что заняло около часа. Пешком перемещаться было не в пример проще, и дойти до всемирно известных башен-близнецов удалось без особых проблем. Впрочем, через пару дней после прибытия я обнаружила, что шестичасовой перелёт в кондиционированном салоне самолёта не прошёл даром, и осела в номере с тяжёлым насморком. Паша ездил гулять без меня, возвращаясь с лепёшками, курицей с рисом и прочей едой на вынос, что было

очень удобно. В Куала Лумпуре мне не нравилось, и выходить на улицу совсем не хотелось. Впрочем, добровольное заточение длилось недолго. Мы вылетели на Пенанг — большой остров на севере страны.

Поездка на Пенанг была незапланированной. Просто попались билеты по такой низкой цене, что их нельзя было не купить. Летать меньше чем за десять долларов нам ещё не приходилось. Хотя есть подозрение, что если бы мы вместо этого поехали на автобусе, то могли добраться и быстрее: удалённость аэропорта от города играла в этом немаловажную роль. Приземлившись, мы быстро нашли нужный городской автобус и уже через полчаса вылезли из него на центральной станции Джорджтауна с красивым названием Комтар. Люди в основном едут сюда, чтобы погулять по улицам старого города, посмотреть граффити, а также отведать местной уличной еды, за которой иногда выстраиваются очереди. Отстояв своё, мы получили по тарелке отменного утиного супа с потрохами.

На Пенанге издавна жило много китайцев. Как известно, пропорционально их количеству увеличиваются шансы отведать в округе вкусной еды. Тем более что традиционные малайзийские блюда представляли собой в основном рис, который ещё в Корее успел изрядно поднадоесть. Но если там он был варёным, то малайцы предпочитают жареный, да к тому же острый. Чего стоит один «наси лемак» — блюдо с говорящим названием «жирный рис»!

Культура уличной еды в Малайзии имеет интересную особенность, с которой я ранее не сталкивалась: торговцы со своими тележками располагаются довольно кучно, и рядом с ними даже организованы сидячие места. Но принадлежат они другим торговцам, а именно тем, что продают напитки и десерты. Заказав порцию еды, покупатель может присесть, но для этого необходимо также приобрести напиток — например, «тэ тарик», крепкий сладкий чай с молоком, который наливают в стакан из чайника, подняв его высоко-высоко над столом. Желающие сэкономить на питье права на сидячие места лишаются и вынуждены обедать, присев неподалёку на бордюр. Конечно, существуют и традиционные кафе, где предлагают и еду, и напитки, но не раз и не два мы сталкивались именно с такой системой обслуживания.

Вид на подъемные краны с набережной.

На Пенанге было хорошо. Погода, правда, всё время грозила дождём, но в основном издали, и тучи обходили нас стороной. Мы много гуляли и объездили на автобусе весь остров. Влезли на самую высокую гору и спустились с неё так же, как и забрались, пешком, в то время как большинство туристов для этих целей пользовалось фуникулёром. Пока шли наверх, я под впечатлением увиденной где-то рекламы рассматривала землю под ногами в поисках кофейных зёрен, выкаканных циветами. Считается, что эти зверьки выбирают лучшие ягоды, которые покидают их пищеварительный тракт во вполне подходящем для употребления человеком виде. Испражнения разных животных и правда встречались, да вот только кофе среди них не попадалось. Зато мы встретились с огромной сколопендрой, которая со скоростью света удрала в кусты, предварительно пробежав по моему кроссовку. Ещё видели, как высоко над землёй ползёт по стволу дерева большая многоножка, а позже нашли на дороге дохлую змею. Прогулка по такой жаре была серьёзным испытанием, но вид на остров с высоты птичьего полёта стоил всех мучений. По дороге вниз встретили небольшую стаю обезьян, с которыми Паша даже пытался наладить контакт, но вышел самец и прогнал нас обоих, угрожающе оскалив длинные клыки.

В другой день мы поехали в национальный парк. Уже зайдя

в автобус, я обнаружила, что на два билета немного не хватает денег. Это было скверно, так как сдачу выдавать не положено, и нужно заранее подготовить точную сумму. Но водитель махнул рукой на эту маленькую недостачу: «Окей! Квенчана-ё!». Только через несколько месяцев, вспомнив эту случайно брошенную им фразу, я подумала, что довольно странно было со стороны местного обратиться ко мне по-корейски. Наверное, за два месяца пребывания в Корее я так насытилась этой страной, что и сама стала похожа на кореянку если не внешне, то как минимум духовно.

Обнаружив, что фрукты в Малайзии несравнимо дешевле корейских, мы стали регулярно покупать их и есть. Чаще всего попадались рамбутаны, которые продавали целыми вязанками, чтобы удобно было нести. Особенно запомнился момент, когда мы выели половинку арбуза с помощью пластиковой карточки «Виза», сидя на пляже и наблюдая, как на горизонте бушует гроза. Обернувшись на резкий звук, я увидела, как в нашу сторону резво бегут два полутораметровых варана. Но они, как выяснилось, просто гонялись друг за другом, и, увидев нас, мгновенно сменили траекторию движения. Впрочем, эти большие ящерицы меня никогда не пугали, а вот по отношению к обезьянам я старалась держаться настороженно. Они славятся своими дурными манерами, и близкий контакт может привести к потере ценных вещей, а то и к травмам. Но обезьян на Пенанге было мало, и мы их практически не видели.

Летом в Малайзии сезон фруктов, и особенно среди них ценится дуриан. Это у нас он имеет дурную репутацию, и большинство людей считает дуриан ужасно зловонным. Правда, что аромат его очень сильный и ни с чем не сравним, но если заранее не настраивать себя на негатив, запах не кажется противным. Хотя он имеет свойство пропитывать всё, и именно поэтому дурианы нельзя проносить во многие отели, а также брать с собой в общественный транспорт. Не каждый захочет ехать, окутанный удушливым облаком, которое испускает спелый фрукт, тем более что многие малайцы любят его уже подгнившим, когда аромат достигает пика. Что касается нас, то на тот момент мы пробовали дуриан лишь в Таиланде, притом в январе. Неудивительно, что он был сухим, пресным и совсем не вкусным: ведь и у нас клубника зимой оставляет желать лучшего! Так что мы решили снова попробовать, какой из себя «король фруктов», как только представится такая возможность. Она не заставила себя долго ждать. Уличный торговец обрадовался, узнав, что мы хотим отведать его товар, и дал бесплатно ещё пару мангостинов: «Если дуриан — король

фруктов, то мангостин — королева!» — сказал он. Но их я запомнила плохо: всё затмил собой сладкий, чуть терпкий и очень насыщенный вкус дуриана. Он стоил того, чтобы терпеть не только резкий запах, но и мерзкое послевкусие. Если Бог изобрёл дуриан, то дурианова отрыжка — задумка Дьявола.

С того дня мы оба стали большими любителями дурианов и старались есть их при любой возможности, несмотря на дороговизну. Из-за засухи сезон начался позже обычного, и цены взлетели. Мы могли себе позволить только самый простую, «деревенскую» разновидность, а более дорогие гибриды, такие как «Мусан Кинг», оставались недоступной роскошью. Эти «мусанги» и другие элитные сорта предлагали туристам за огромные деньги, часто пользуясь их наивностью и подсовывая обычные, беспородные плоды. Мало кто из европейцев разбирается в этих колючих больших шарах настолько, чтобы отличать один сорт от другого. А вот малайцы любят дурианы и готовы часами выбирать подходящий, забраковывая один за другим неудачные варианты, предлагаемые продавцом. Для них существуют и так называемые «дурианове буфеты», где любой желающий, заплатив фиксированную сумму, может объедаться дурианами разных сортов, пока не пресытится или не лопнет. Жаль, но мы в такой ни разу не попали, хотя и без этого немало съели дурианов.

Проведя на Пенанге почти неделю, мы основательно устали от жары, и вскоре перебрались на автобусе в нагорье Кэмерон, так же известное как Кэмерон Хайлендс. На высоте более тысячи метров над уровнем моря было гораздо прохладнее, чем в низине. Днем мы гуляли, исследуя окружающие горы, а по вечерам сидели в отеле, облачившись в тёплые вещи. Неподалёку находилась целая линия кафе, среди которых мы выбрали самое дешёвое, индийское, и регулярно там ужинали уже давно полюбившимися лепёшками и курицей тандури, запивая снедь вкуснейшим ласси — жидким кисломолочным напитком наподобие айрана. Тут и июль подошёл к концу. Начался август, в первых числах которого я традиционно отмечаю свой День Рождения. В этот раз праздник получился что надо: с утра мы залезли на очередную гору и спустились с другой стороны, выйдя к чайным плантациям. Во времена колониального правления здесь отдыхали британцы, оставив аборигенам в наследие привычку пить чёрный чай и заедать булочками, предварительно намазав их жирными сливками и джемом. Именно этим мы и занялись в кафе с видом на плантации. Чай был довольно сносный, а вот булочки свежестью похвастаться не могли, но мы изрядно проголодались за время ходьбы и съели их

с удовольствием.

Обратно шли по шоссе. Здесь-то и поджидал подарок судьбы, припасённый специально к моему Дню Рождения: видно, на резком повороте из грузовика выпал спелый дуриан, да так и остался лежать в канаве. Мы его прихватили с собой и буквально через несколько минут съели, усевшись на придорожный парапет. Дуриан этот был гораздо вкуснее тех, что мы успели попробовать, и есть основания подозревать, что он был из породистых, а не простой деревенской разновидности. Единственное, что вызывало толику сожаления — тот факт, что он был всего один и не очень большой.

Сказочный лес в Кэмерон Хайлендс.

Настало время покидать горный регион. В предпоследний день мы наткнулись на небольшое кафе, которое держали глухонемые китайцы. Все заказы приходилось писать на бумажке, но суть не в этом, а в том, что там подавали замечательные на наш взгляд завтраки. Мы выбрали тосты с джемом и маслом, а также яйца всмятку. И если в отношении тостов сказать особенно нечего, то яйца заслуживают отдельного упоминания. Они были сварены так, что не только желток, но и белок оставался практически жидким. Яйца полагалось разбить в пиалу, сдобрить соевым соусом, а также солью и перцем, и есть ложкой. Вкус был превосходным! Но даже больше яиц запомнилось

радушие китайцев, которые, хоть и не могли ничего толком сказать, от всей души старались, чтобы завтрак нам понравился.

К слову, это был не первый случай, когда мы видели такое хорошее отношение со стороны китайцев. В стране помимо них проживают собственно малайцы — мусульманский народ, но при этом и те, и другие, являются малайзийцами, то есть гражданами Малайзии. И, конечно, не следует забывать про индийцев, которых здесь хоть и меньше, чем китайцев, но тоже достаточное количество. Малайзийские мусульмане как правило не были столь же дружелюбными, да и еда их, на наш взгляд слишком резкая и жирная, оставляла желать лучшего. А китайцы сумели, с одной стороны, сохранить свои культурные обычаи и быт, а с другой — хорошо освоиться на новом месте. Так что на территории Малайзии можно было найти самый настоящий Китай с его характерной архитектурой, уличной едой, праздниками и народными традициями.

Следующий переезд на автобусе был в городок со странным названием Баттерворс, названный так не ради масла («butter», анг.), а в честь какого-то Уильяма Джона Баттерворса. Напротив автобусной станции находился причал паромов, идущих до Пенанга. В Баттерворсе вышли мы, а также обманутые туристы, которых пообещали отвезти не просто на Пенанг, а и вовсе в Джорджтаун, до которого по земле было ещё тридцать пять километров. Туристы отчаянно ругались и выходить не хотели, но деваться было некуда. Водитель показывал рукой в сторону причала и убеждал их, что до Джорджтауна рукой подать, и что никакого обмана нет. Среди вовлечённых лиц я заметила девушку с длинными кудрявыми волосами и вспомнила, что видела её днем ранее в магазине. Она принесла обратно пакет незрелой маракуйи и громко возмущалась, как можно продавать такие плохие фрукты. Продавец невозмутимо вернул деньги, а я, скромно потупила глаза, вспомнив, что самолично выбрала и скупила всю спелую маракуйю в этом магазине накануне. Видно, злой рок не оставил кудрявую девицу и в автобусе. Туристы обречённо покатили свои чемоданы, направляясь к парому, а мы пересели в другой автобус и уехали в маленький городок под названием Сунгай Петани, где должны были заниматься уже полюбившимся волонтёрством всю следующую неделю.

Зная, что будем находиться в Малайзии целый месяц, мы решили, что неплохо будет поближе познакомиться с местным народом и его традициями. В интернете Паша наткнулся на блог, который вела китаянка по имени Зин Тон Чоу вместе со своим партнёром Фредом. Они придумали устроить что-то типа эко-

фермы, куда могли бы приезжать люди, разделяющие их ценности, и помогать. Идея была в том, чтобы выращивать органические овощи и фрукты, а также разводить кур, стараясь ограничивать использование промышленных кормов. За полтора года существования проекта в гостях у Зин и Фреда побывало больше шестидесяти волонтёров. Совместными усилиями они разбили сад, сделали печку из глины, засадили рисом пруд и построили новые курятники. А в качестве базы ребята использовали участок и деревенский дом, принадлежащие двоюродным дедушке и бабушке Зин. При этом дедушку и бабушку все почему-то звали дядюшкой и тётушкой. Мы написали Зин письмо по электронной почте, и та с радостью согласилась нас принять. Удивительно, но очень легко вот так, за тысячи километров от дома, найти людей, которые скажут: «Приезжай!», и ты можешь жить у них и делиться всем, что есть, и получать взамен то же самое. И в этом уравнении не участвуют деньги. До сих пор не перестаю удивляться, насколько это просто, легко, и главное, очень хорошо. Для нас, городских жителей, это бесценный опыт погружения в чужую культуру, иначе просто недоступный.

Зин встретила нас на автобусной станции и отвезла в дом. К сожалению, во время нашего визита Фред уехал на время во Францию. Так что познакомиться с ним не вышло. А с Зин поладили быстро и даже стали звать её ласково Зинаидой. Когда-то давно, ещё до Второй мировой, прадед Зин приехал в Малайзию из Китая вместе со своей семьёй, спасаясь от голода. Он был человеком не самым бедным и сумел открыть табачную фабрику. Работали на ней все домочадцы, включая детей — за еду, притом принудительно, по пятнадцать часов в день. Иначе им грозили побои. «Это были жестокие времена» — сказала Зин: «Сейчас всё гораздо лучше». В итоге прадед оставив фабрику и вернулся на Родину, где и умер. Семейство вздохнуло с облегчением.

В первый день мы успели немного. Сначала заселились в небольшую комнатку прямо под крышей дома. Обстановка была крайне простой: на полу лежал матрас, а над ним висела москитная сетка. В другой части комнаты находился старый комод с рабочей одеждой, оставленной волонтёрами. Также имелся стул и небольшой вентилятор, а ещё окно, из которого открывался вид во двор, частично заслонённый раскидистым рамбутановым деревом. Наша комната была единственной на втором этаже. Внизу находились комнаты Зин, дядюшки и тётушки, а также их сына, который очень много работал и дома бывал редко. Также внизу были кухня и просторная гостиная

с обеденным столом, телевизором и домашним алтарём, как это принято у китайцев. Между вторым и первым этажом не было потолка, за исключением комнаты Зин, которая являлась пристройкой к основному зданию.

Была в доме и ванная комната, в которой унитаз был не подключён к канализации, и вода просто вытекала из него на пол. Стоял он скорее для красоты, и ходить в туалет нужно было во двор, в будку. В ванной мылись с помощью ковшика из большого глиняного горшка, который наполнялся из крана, подключённого к колодцу. Вода была холодной, но в Малайзии в августе так жарко, что другой и не требуется. Помывшись с дороги, мы переоделись и пошли помогать Зин по хозяйству.

Сразу за домом располагались курятники. Суммарное количество кур составляло что-то около двухсот голов. Самые маленькие цыплята жили обособленно, чтобы их не затаптывали другие куры и не отнимали еду. Через стенку от них находился лазарет для больных птиц. В просторной клетке сидело всего три курицы, одна из которых была слепой, другая — хромой, а у третьей была вывернута набок шея, и вся она была нескладная и выглядела очень несчастной. Больных кормили отдельно, особенно тщательно измельчая еду, а ещё для них был организован обогрев в виде лампы. Птицы жались к ней и друг к другу днем и ночью. Остальные делили между собой три просторных курятника. Гомон стоял невообразимый! Днем все взрослые и здоровые птицы свободно гуляли по двору, и лишь ночью Зин запирала их, чтобы защитить от хищников.

Среди цыплят был один, самый маленький, но тем не менее выдающийся экземпляр, которого Зинаида звала «Тугосеря». У него были большие проблемы с опорожнением кишечника, вызванные какой-то врождённой непроходимостью, и большую часть времени это создание отчаянно тужилось. Его гузку ежедневно смазывали маслом, и хоть это практически не помогало делу, цыплёнок всё равно был активен и охотно клевал корм. Мы прониклись сочувствием и тоже, как и Зин, регулярно подходили проверить, всё ли нормально с маленьким пройдохой. Она вообще бережно и с любовью относилась ко всем птицам, с которыми постоянно разговаривала, повторяя тоненьким голосом: «Ко-ко-ко-ко-ко-ко». Слыша это кудахтанье, мы знали, что Зинаида ходит где-то в районе курятников.

На участке также находился сад, и росли в нем разные деревья, кусты и травы — все и не счесть! Кокосовые пальмы, ямс, лаймовые деревья, драконов фрукт, лемонграсс, папайя! Кроме рамбутанового дерева, было и хлебное, а ещё в саду росла амбарелла — диковинный фрукт, напоминающий по вкусу помесь

лимона и незрелого яблока. В первый день мы только и успели, что ознакомиться со всей территорией и полить растения из шланга, как настала пора полдничать. Дядюшка, стоило присесть за стол на веранде, принялся поить всех вкуснейшим китайским чаем и потчевать рамбутанами, а тётушка приносила из кухни то конфеты, то домашнюю выпечку. По-английски они почти не говорили, но если тётушка молча улыбалась, то дядюшка бомбардировал нас отдельными словами, которые зачем-то повторял по два раза: «Чай-чай!» — и наливал очередную пиалу, или «Ешь-ешь!» — и вручал спелый рамбутан, предварительно очистив его от кожуры. Гостеприимство семейства Чоу радовало нас изо дня в день, и мы по возможности старались отвечать тем же.

Каждый день петухи будили нас в шесть утра своими истошными воплями, и каждый день в девять утра, а ещё в шесть вечера мы задавали всем курам корм, обычно вместе с Зин, но иногда с дядюшкой или одни. Нужно было сперва сходить с мешками к соседу, торговцу зеленью, и забрать с его заднего двора гору обрезков, негодных для продажи. Их впоследствии нужно было как следует изрубить с помощью мачете и наполнить травой три ведра примерно на треть каждое. Дальше в ведра забрасывались объедки, которые дядюшке отдавали бесплатно на рынке: в основном рис и лапша. Сверху высыпался черпак промышленного корма, по одному в каждое ведро, а ещё в два ведра из трёх мы добавляли кокосовый жмых. Его также отдавали торговцы после того, как выжимали масло. Цыплята и больные куры этот жмых не получали, так как он был для них слишком грубой пищей. Аккуратно перемешав содержимое, мы заносили ведра в курятники и опорожняли в кормушки. Голодные куры толкались и мешали процессу, и надо было следить, чтобы не клюнули случайно в руку, когда рассыпаешь корм. Также мы наблюдали за поведением пернатых, и если кто-то из них не спешил клевать, а сидел, нахохлившись, в углу, то это был верный признак, что птица заболела, и её нужно поместить в лазарет, иначе зараза могла распространиться на остальных. На третий день курица со свёрнутой шеей умерла, несмотря на все попытки Зин её накормить и полечить традиционными китайскими шариками на основе трав, и её место заняла другая, простывшая из-за дождя. Из клюва у неё капало, и большую часть времени несчастная птица жалась к тёплой лампе.

Иногда мы работали в саду, например, собирая созревшую амбареллу, которая от незрелой отличалась только размером. Иногда приходилось заниматься более неприятными делами, как, например, на второй день — когда пришлось вычистить все

курятники, отскребая вонючий помёт от досок. Но любая работа была в радость, потому что мы её делали вместе с Зин, которая к делу всегда подходила с энтузиазмом и не тяготилась никаким трудом, даже самым противным.

Дядюшка увлекался массажем, который делал всем желающим, притом денег не просил, и плата оставалась на усмотрение каждого клиента. Кто-то приносил в дом гостинцы, кто-то давал деньги, а самые бедные либо жадные пользовались его услугами задарма. Зинаида задумала построить специальную беседку для массажа, чтобы было где развернуться, да дело не клеилось: не было подходящих стройматериалов, как и средств на них. Но тут выручил дядя (другой, не дядюшка), у которого от строительства осталась куча досок. Он приехал за нами на большом новом пикапе и отвёз в свой дом, где всё его семейство принялось грузить доски в кузов и громко, как положено у китайцев, галдеть. Дом был на вид довольно богатый, судя по общему убранству, а также большому аляповатому фонтану, установленному во дворе. Доски были под стать дому — сделаны из дорогого дерева твёрдого сорта. До этого у Зин были лишь старые гнилые палеты, из которых она как-то ухитрилась сложить две секции пола в будущей беседке, ну а теперь можно было заменить их качественным покрытием! После того, как галдящие китайцы напоили гостей чаем, дядя повёз нас вместе с досками обратно. Но на этом его щедрость не закончилась: пикап заехал на парковку возле кафе, где предлагали местные десерты. Каждому принесли по здоровенной плошке строганого льда, который тут едят как мороженое, как и много где в Азии. Но в Россию, в отличие от японских суши, эта привычка никогда не придёт, а всё потому, что у нас зимой очень холодно. Строганый лёд напоминает снег, и какой русский будет платить за то, что и так лежит на улицах бесплатно! Наш лёд был пропитан сиропом, а также увенчан здоровенной долькой дуриана. Было тяжело осилить столько мороженого сразу, несмотря на жаркий день. Зинаида от десерта и вовсе отказалась: китайцы верят, что женщинам в их «особые дни» не стоит есть холодное. Зато Паша не осрамился, налегая на свою порцию изо всех сил. Дядя удивился такой прыти и сказал, что может отвезти нас в другое кафе, где мороженое «во-от такое», и показал раздвинутыми руками, какое — как рыбак показывает размер выловленной им крупной рыбы. Но мы уже наелись до отвала и хотели домой, к дядюшкиному чаю.

Большую часть времени, проведённого в доме Зин, мы строили беседку из досок, привезённых с дядиной помощью. Работать в жару тяжело. Древесина была такой твёрдой, что

приходилось под каждый гвоздь сначала просверливать отверстие, иначе доски могли расколоться. Ворочать их, длинные и громоздкие, было трудно, и мы втроём выбивались из сил, купаясь в собственном поту. Если бы не циркулярная пила, имевшаяся у Зин, работа бы вообще не продвигалась, а так за четыре дня мы успели положить весь пол. Параллельно разбирали старые палеты. Добытые таким образом гвозди складывали отдельно, чтобы дядюшка мог их продать как металлолом. Он вообще старался как можно большему количеству вещей подарить вторую жизнь и многое утилизировал, забирая у соседей всякий ненужный хлам. Брал и отработанное машинное масло, лишь бы не выливали его в реку. Таким маслом, стоявшим без дела в сарае, мы пропитали старые гнилые доски в основании беседки, чтобы они не так страдали от влаги. Но не всем вещам нашлось применение: например, старый домик для духов так и остался лежать на заднем дворе.

Иногда, когда мы работали в беседке, приезжал отец Зин. Он раньше имел бизнес по продаже древесины, и за два года разбогател и смог купить для своей семьи очень большой и красивый дом. Но потом быстро прогорел и лишился своего богатства. С тех пор о прежних временах напоминает только шикарный дом, а в целом семья Зин живёт очень скромно. Отец не располагает средствами, чтобы поддерживать Зинаиду финансово, но старается помогать, чем может. Два дня он стриг траву, которая сильно разрослась на участке, и иногда заходил к нам в беседку на перекур.

Однажды с утра Зинаида уехала по своим делам, а мы, не зная, чем заняться, решили собрать с амбарелловых деревьев гусениц и прочих вредителей, пожирающих листья. Никакие пестициды здесь в хозяйстве не использовались, поэтому для жучков и червячков было раздолье, и это грозило гибелью урожая амбареллы. Некоторые гусеницы были на вид очень страшными и волосатыми, и с ними требовалось соблюдать осторожность: одно касание, и участок кожи размером со спичечный коробок покрывался волдырями. Другие гусеницы и жуки не были столь опасными, но зато активно сопротивлялись и пытались убежать. Так что борьба с насекомыми и их личинками растянулась аж до самого обеда. Когда мы вернулись с полным ведёрком, чтобы показать дядюшке чудовищную гусеницу с красной головой и рогами, оказалось, что в доме гость.

Это был дядюшкин приятель — малаец по имени Тан, бывший полицейский и притом буддист. Он с энтузиазмом принялся рассказывать о себе. Например, жаловался, что

в полиции служить тяжело: «Все дают деньги, а брать нельзя». Только нельзя не потому, что таков закон, а потому что он буддист. А ещё этот своеобразный человек на пенсии развлекался охотой: «В буддизме положено, что убивать ради потехи нельзя, а можно только для еды. Поэтому что убил, то надо съесть. Я однажды убил носатую обезьяну, и ту пришлось съесть, потому что иначе нельзя». Это неловкое оправдание своих дурных наклонностей не произвело на нас особого впечатления. Пока я слушала откровения бывшего полицейского, Паша сорвал немного свежего лемонграсса и заварил чай. Мы стали пить его и отдыхать, пока дядюшка с возгласами: «Ешь! Ешь!» подсовывал то свежий рамбутан, то печенье.

Дядюшка Чоу и его сосед с гостинцами.

К дядюшке постоянно приходили разные люди. Например, частенько заходил сосед, торговец фруктами, и каждый раз приносил гостинцы: то корзину с мангостинами, а то и спелый дуриан. Узнав, что мы очень любим их, он пообещал принести ещё, и на следующий день притащил целых два крупных и спелых плода. Один из них дядюшка разделил между всеми присутствующими, а второй целиком отдал нам, как ценителям. Сезон ещё не закончился, и дурианы были потрясающе вкусными, хоть и излишне, на мой взгляд, духовитыми. За это Зинаида их не любила и практически не ела, в отличие от нас с дядюшкой.

Впрочем, не все соседи были одинаковы хороши. Некоторых, таких как старенькая соседка и её муж, Зин недолюбливала, потому что они ничего никогда не приносили, зато очень много ели и всегда пытались что-то унести с собой. Но дядюшка и жадных соседей привечал со своим обычным радушием, невзирая на отсутствие взаимности.

Дядюшка был человеком удивительным. Его гостеприимство не знало пределов, и большую часть времени он был занят тем, что творил добро. Делалось это стремительно: чашки то и дело наполнялись свежезаваренным чаем, рамбутаны очищались и настойчиво вручались гостям. Конфеты то и дело кочевали по столу, потому что дядюшка перекладывал их с места на место: вдруг они привлекут чьё-то внимание и будут съедены? Гостеприимство не ограничивалось рамками стола, и сад с огородом тоже использовались дядюшкой для причинения добра. Вот он пытается длинным шестом сшибить плод хлебного дерева, а вот выкапывает клубень ямса, чтобы тётушка могла приготовить его с рисом и попотчевать нас. Услышав, что мы интересуемся лягушкой, которая громко квакала по вечерам, дядюшка взял фонарь и большой сачок, и повёл нас ночью на пруд, чтобы поймать это шумное земноводное и показать всем. Но лягушка удрала, хоть он и очень ловко орудовал сачком. Тогда дядюшка полез на крышу, чтобы нарвать рамбутанов, утверждая, что в темноте они вкуснее. Со словами: «Рамбутан-рамбутан!» он вручил каждому спелый плод, а потом ещё один, и ещё, и на каждом разрывал кожицу своими сильными пальцами, чтобы было удобно есть.

Дядюшкина доброта распространялась не только на людей. Животные тоже были согреты лучами его милосердия. Из жалости дядюшка взял к себе несколько, а точнее шестеро собак, из которых пятеро были здоровенными беспородными псинами, а одна — маленьким плешивым пекинесом. У каждой собаки была своя история появления в доме Чоу. Например, лохматый разноцветный пёс Дореми с вислыми ушами, отдалённо напоминающий сенбернара, пришёл от соседа и поселился в гараже, всем своим видом выражая уныние и безнадёжность. Соседа такая ситуация вполне устроила, тем более что дядюшка взял на себя обязанность кормить животное. Облезлого пекинеса Хэппи, пробравшегося в чужой двор, попросили забрать соседи-мусульмане, которые по религиозным причинам касаться собаки не могли. Дядюшка никогда не видел пекинесов и сказал: «Животное заберу, но это не собака, а кошка». Долгое время он был уверен, что стал владельцем кошки, пока Зин не убедила его в обратном.

Практически все собаки, включая любимого пекинеса, вид имели неприглядный и напоминали зомби. Если более молодые Фокси и Чика были здоровы и всего лишь воняли и чесались от блох, то, например, самый старый пёс, Сенпай, пребывал в удручающем состоянии. Его тело было покрыто расчёсами и болячками, да так густо, что казалось, на нем нет живого мечта. Практически всё время, свободное от сна, пёс яростно чесался и скрёбся когтями, раздирая раны, которые издавали удушливую вонь. Другая старая собака, чьё имя я запамятовала (помню лишь, что по-китайски кличка означает «губы»), пахла не сильно лучше, ну а лидировал в этой троице вонючек пекинес Хэппи, практически слепой, глухой и еле таскавший лапы. Дядюшка исправно кормил и ласкал всех животных, но не проявлял интереса к их гигиене и здоровью, считая, что собаки в состоянии позаботиться о себе сами. К счастью, родители Зин, обеспокоившись состоянием Сенпая, купили в аптеке лечебный спрей, и под его воздействием раны стали потихоньку заживать.

В определённый момент мы почувствовали желание сделать для дядюшки что-то хорошее, но долго не могли придумать, что именно. Чуть позже подходящая возможность подвернулась сама собой. Паша собирался в город, чтобы купить зубную пасту, а также починить прохудившиеся кроссовки. А днем ранее он сделал фото, разложив на бетонных ступеньках листья хлебного дерева и рамбутана, дополнив композицию полной чайной чашечкой с дядюшкиного стола. Получившаяся фотография, как нам показалось, передавала атмосферу гостеприимного дома, и мы решили её распечатать и вручить главе семейства Чоу.

В городе Зин сначала завезла нас на рынок, где работал её знакомый китаец по фамилии Яп, уже много лет занимающийся починкой обуви. Обувных дел мастер — явление в современной Малайзии редкое, и в городе их было всего двое. Яп показал нам разные ботинки, уже подклеенные и прошитые его собственными руками, и обещал, что Пашиным кроссовкам не будет сносу. И даже попозировал немного для фото сначала с молотком, а потом с кроссовкой в руках, и при этом хитро улыбался. В помещении за его спиной китайский брадобрей намыливал шею очередному клиенту, стоя с опасной бритвой в руке. Оставив кроссовки в распоряжении обувного гения, мы отправились в магазин, а потом и в фотомастерскую. Вежливые мусульманки в цветастых платках тут же распечатали фотографию, к которой мы также приобрели красивую рамку. Вечером за ужином Зинаида сообщила дядюшке с тётушкой, что мы хотим вручить им подарок. Получив пакет, дядюшка распаковал его, выражая лицом полное ошеломление, и увиденный натюрморт поразил его

в самое сердце. Дядюшка то поднимал фотографию вверх, то опускал, и всё время что-то громко кричал по-китайски, а потом даже встал на колени и три раза произнёс: «Ще ще!», что означало «Спасибо!», и в итоге осторожно водрузил рамку на семейный алтарь. Зинаида перевела, что он очень рад, и что никто раньше такого для него не делал, и это драгоценность, что не купишь за деньги. Чуть позже дядюшка сфотографировал наш подарок на свой телефон и показывал его каждому встреченному им человеку, громко выражая свой восторг. Такая реакция превосходила всё, что мы могли ожидать, и оставалось только радоваться, что удалось хоть немного отплатить дядюшке за его доброту.

Тётушка занята любимым делом на кухне.

Тётушка тоже осталась довольна подарком, хоть и не кричала и не галдела, а только улыбалась своей очаровательной полуулыбкой китайской Моны Лизы. По-английски она не говорила совсем, да и не пыталась. Если дядюшка знал несколько слов, позволяющих ему эффективнее творить добро в отношении иностранцев, то она просто была милой и недостаток общения компенсировала кулинарными талантами. За восемь дней, что мы находились в их доме, тётушка ни разу не повторилась, каждый день выставляя на стол новые и новые блюда. Готовила она просто превосходно, и мы с благодарностью

принимали плоды её трудов, а после всегда мыли посуду. Ели, как принято у китайцев, рассевшись вокруг круглого стола. Каждому давали тарелку с горячим варёным рисом, а в центре стояли разные миски и плошки с едой, как варёной, так и жареной, и тушёной. Отдельно — мисочка с соевым соусом и ещё тарелочка с солёно-сушёной, вонючей и очень костлявой рыбой, без которой дядюшка, по словам Зин, не мог жить. Мы отведали эту рыбу лишь однажды, и то из вежливости, и были уверены, что китайцам стоит попробовать жирную астраханскую воблу, и тогда они не смогут есть свою рыбёшку без слез. Тётушка каждый день готовила то курицу, то свинину, то рыбу, и всё это в разных сочетаниях с овощами и травами. Особенно мне запомнился паровой омлет с листьями каффир-лайма, очень нежный и ароматный. Кости и прочие объедки было принято складывать прямо на стол. При этом все присутствующие, кроме дядюшки, ели ложкой и вилкой, а не палочками. В Малайзии большинство людей привыкло есть по-европейски, ну а дядюшка просто чтил свои китайские традиции и с палочками в руках выглядел очень органично.

Тётушка, единственная из всего семейства, была особой суеверной. Однажды я помогала ей сворачивать бумагу, тиснёную золотом и серебром, особым образом, чтобы получилось что-то вроде фантика. Китайцы покупают такую бумагу целыми пачками и используют для своих церемоний, а точнее просто сжигают. Есть поверье, что в загробном мире, где томятся духи предков, много жадных чиновников. Бумага символизирует деньги, которые посредством сжигания переправляются к умершим, чтобы те жили хорошо, подкупали кого надо и, главное, не беспокоили живых. Более продвинутый народ сжигает не только фантики, но и бумажные деньги, конечно, ненастоящие, и ещё массу всякого добра: мобильные телефоны, одежду и даже дома, и всё это тоже сделано из бумаги. Совместными усилиями мы свернули целых два мешка золотых и серебряных фантиков, чтобы тётушка могла как следует ублажить своих умерших родных.

Я сворачиваю фантики для тётушки, сидя на террасе.

Не только тётушка сворачивала фантики в ту пору. Вся китайская диаспора в городе готовилась праздновать на фестивале голодных духов. Китайцы верят, что в определённое время года духи умерших могут проникать в наш мир. В эту пору положено совершать различные ритуалы, чтобы эти голодные призраки поскорее возвращались обратно и не тревожили живущих. На алтари возлагаются разные дары, в основном еда, и повсюду жгут бумагу. Духов всячески задабривают и даже развлекают традиционной китайской оперой. Вечером, когда Зинаида уехала ужинать со своими родителями, дядюшка отвёз нас на фестиваль. Перед сценой стояло пять пустых стульев, предназначенных для призраков. Их надлежало порадовать спектаклем, чтобы те возвращались в свой загробный мир побыстрее. Дядюшка жестами объяснил, что сидеть на этих стульях людям запрещено. Впрочем, мероприятие особой популярностью не пользовалось, и кроме нас оперу пришло слушать человек пять. Ярко одетые артисты с густо загримированными лицами выходили и разыгрывали сценки, размахивая длинными рукавами. Большинство не знало слов, и им подсказывал суфлёр. Китайская опера совсем не похожа на итальянскую: её скорее не поют, а читают речитативом, и говорят при этом тонкими голосами. Что касается музыкального сопровождения, то здесь лидируют ударные

инструменты. Сюжеты довольно злободневные: дружба, любовь и семейные отношения. Пока мы стояли и смотрели представление, какая-то девочка лет пяти подбежала и стащила два из пяти призрачных стульев. Мы не поняли, навлекла ли она на себя таким образом гнев духов, или нет.

Дядюшка провёл нас по всей территории фестиваля и показал разные места. Где-то складывали подношения для призраков, а где-то сидели китайские тётеньки и сворачивали золочёные фантики. Не зная, что ещё показать или сказать, глава семейства Чоу купил три ломтя горячего сладкого пирога с орешками и все отдал нам. Когда мы ехали домой, пирог грел мне ладонь, а сердце — воспоминания о прошедшей неделе и тёплое отношение всех, кого нам довелось встретить, особенно дядюшки. И я даже вспомнила, как по-китайски будет «вкусно», и сказала ему, а тот обрадовался и засмеялся.

На следующий день мы распрощались с семейством Чоу и уехали на автобусе в Куала Лумпур. Мимо проносились многочисленные плантации масличных пальм, которыми славится Малайзия. С рекламных щитов улыбался Джеки Чан с флаконом шампуня в руках. Проведя ночь в столице, мы отправились в аэропорт и через несколько часов уже летели на остров Суматра.

Глава III. Индонезия

— «Мистер! Бечек!». — Душ в реке Бохорок. — Лесные люди. — Дорога, размеченная мусором. — Извержение вулкана. — Крысиный дом. — Мы, батаки, людоеды. — «Эй, Обама! Водку жрёшь?». — Туристические колтуны.

Несмотря на то, что из столицы Малайзии до Суматры всего час лёту, Индонезия оказалась не сильно похожа на своего соседа, хоть и разделяла с ним один язык. Страна больше напоминала Филиппины — тот же транспорт, унижающий человеческое достоинство (тесные маршрутки и тук-туки), такой же антураж, такие же навязчивые местные. Ни один обладатель зловонного мотоцикла с коляской не мог равнодушно смотреть на нас: «Мистер! Бечек!» — настойчиво призывали моторикши. Ездить в полусогнутом состоянии, вдыхая выхлопные газы, то ещё развлечение, так что мы передвигались в основном пешком. Но местные не знали о том, что это принципиальная позиция, и продолжали досаждать на каждом шагу: «Мистер! Бечек!». Из всех азиатских стран только продвинутая Малайзия сумела изжить трясущиеся коляски, а во всех остальных моторикши пристают к туристам и по сей день. Пешеход для большинства азиатов представляет собой фантастическое зрелище: передвигаться на своих двоих на длинные дистанции здесь не принято: для этого есть мопед, машина или пресловутая коляска, на худой конец велосипед. Не раз и не два моторикши с удивлением, выпучив глаза, вопрошали: «Но почему!?», услышав, что мы в их услугах не нуждаемся и пойдём пешком.

Медан не понравился сразу. Тёмный и мрачный, он зловеще наблюдал за нами из чёрных окон домов. Цены тоже не радовали. В захудалом придорожном кафе хотели два с половиной доллара за банальный рис с курицей, хотя такая стоимость скорее соответствует престижному району в Куала Лумпуре, а не задворкам одноэтажного Медана. В общем, только пятки наши и сверкали оттуда — в туристический конгломерат под названием Букит Лаванг. От туристического потока, устремлённого в сторону острова Бали, отделяется маленький ручеёк и течёт сюда. Проведя часа четыре, а то и пять в прокуренном автобусе, зажатые людьми, или подпрыгивая на ухабах в просторном салоне маршрутного такси, туристы выбираются наружу в километре от деревни Букит Лаванг и тут же попадают в распростёртые объятия гидов и прочих

ловцов душ белых человеков. Конкуренция нешуточная: при официальной стоимости прогулки по джунглям в сопровождении от двадцати пяти евро с человека за жалкие три-четыре часа, один такой тур приносит целое состояние по местным меркам. Деревенский парикмахер целый час подстригал нас и взял всего два доллара, так что большие деньжищи здесь доступны только избранным: хотельерам да гидам.

Все приезжают в Букит Лаванг с одной целью: увидеть орангутангов в дикой природе. На территории заповедника их около пяти тысяч. В правилах сказано чётко: животных не кормить, при встрече держать дистанцию в семь метров, при необходимости — отходить, ничего в лесу не оставлять. Но не волнуйтесь: сфотографироваться с орангутангом всё-таки возможно. Часть гидов наперекор всем правилам подкармливает обезьян, и те даже могут поручкаться со счастливчиками из числа туристов, о чем свидетельствуют многочисленные фото в социальных сетях. Далее по программе ланч, прогулка и ночёвка в шалаше для тех, кто оплатил дополнительные развлечения. Многие идут в поход сразу на два или три дня и кормят целую ораву: кроме гида, с ними в путь отправляются носильщики еды и прочих вещей. После хождения по джунглям национального парка, вытоптанным многочисленными посетителями и усеянным фруктовой кожурой, оставшейся от ланчей, всех ждёт спуск по реке на надутых покрышках от грузовика. Довольных туристов выводят обратно через широкие тропы в загаженном лесу и сплавляют, увенчав их головы коронами из листьев. Но это — лишь забавная мелочь, призванная раскрыть карманы приезжих ещё чуть шире. Сама весомая статья расходов — пешие походы с гидами. А свободное от них и почивания в отелях время принято проводить в местных кафе с пивом и европейской едой в компании всё тех же, но уже изрядно накуренных гидов, которые фальшиво бренчат на сломанных гитарах и орут песни. Особой популярностью пользуется «Hotel California». Добро пожаловать в Букит Лаванг!

Надувные баллоны для сплава по реке.

Мы, в отличие от большинства туристов, избытком наличных средств не располагали и потому приехали не гоняться за орангутангами по лесам, а наслаждаться природой, тем более что в Букит Лаванге можно было найти жилье на любой вкус и кошелёк. Самые скромные заведения, например, не имели даже душа, так как предполагалось, что гости будут мыться и стирать вещи в реке Бохорок, как это принято у местных. Заселившись в скромное бунгало с садом и прекрасным видом на эту самую реку, мы осели на две недели, не стремясь ни к каким приключениям. Основными занятиями на это время стали прогулки по деревне и близлежащим окрестностям.

Основным промыслом местных жителей, не занятых в хождении по джунглям в поисках обезьян, являлся сбор каучука. Повсюду росли деревья, аккуратно надрезанные по кругу, и белый сок стекал по надрезам в кокосовые скорлупки. Оказалось, что затвердевший каучук имеет крайне неприятный запах, как будто чуть в отдалении находится деревенский туалет. Особенно это было очевидно на рынке, куда все свозили добычу. Каучук привозили, покупали, продавали и загружали в грузовики. Смрад стоял потрясающий — хоть святых выноси!

На рынок мы ходили по пятницам, застав самый разгар фруктового сезона. Благодаря удачному климату и плодородной почве на Суматре выращивают дурианы круглый год. Они не так

вкусны, как в Малайзии, но тоже весьма недурны. Когда мы приобрели свой первый дуриан и стали есть его руками, сидя на корточках, местные обрадовались, стали переговариваться и показывать большие пальцы. Видимо, немногие туристы ценят этот деликатес. С рынка мы всегда уходили с полными рюкзаками и всю следующую неделю фрукты хранили у себя в бунгало, в туалете, развесив пакеты на крючках для полотенец. Самые крупные плоды складывали в тазик, полный холодной воды. Из этого тазика в Индонезии принято мыться, окатывая себя водой с помощью ковшика. Весь процесс, равно как и в целом устройство индонезийской ванной, называется «манди». Нам приходилось лить воду с осторожностью, чтобы случайно не окатить себя арбузом или ананасом.

Если завтракать можно было фруктами, то на обед или ужин приходилось ходить в деревню по узкой тропинке среди джунглей, мимо хижин местных жителей. Они разводили мускусных уток и пасли овец, а по вечерам играли в сепактакрау, иначе известный как ножной волейбол. Мяч необходимо перекидывать через сетку с помощью ног и головы, чтобы приземлить его на стороне противника. Пройдя сначала мимо большого отеля, потом вдоль реки, мы переходили шаткий мостик и через несколько минут уже оказывались в своём любимом варунге. Так в Индонезии принято называть небольшие семейные кафе или магазины. Ели всегда в одном месте, не изменяя своей привычке. Кафе держали мусульмане. Эти суровые женщины в хиджабах превосходно готовили тофу и суп с курицей. Был у них и прилавок с уже готовой едой, любимой местными: жареной рыбой, курицей и овощами, а также разными видами карри. Через несколько дней регулярных визитов мусульманская суровость сошла на нет, и нам были всегда рады. Однажды, во время очередного ужина, пошёл такой сильный дождь, что добраться до своего бунгало мы смогли бы, лишь вымокнув до нитки. Но благодаря большому зонтику, который нам вежливо, но настойчиво вручили хозяйки варунга, смогли это сделать без проблем.

В Букит Лаванге многие гостиницы имели номера с балконами, на которых туристы опрометчиво оставляли свои вещи. Например, мы оставили полотенце, и оно всё вымокло от внезапно полившейся с неба воды. Но другим ребятам повезло ещё меньше: на наших глазах самец макаки залез в рюкзак, который кто-то бросил на балконе. Он достал из него аптечку и начал деловито потрошить содержимое. Презервативы оказались невкусными и полетели вниз, как и пластырь, и какие-то бутылки и разные таблетки. Все было предварительно

пожёвано. Дёргая молнии и раздирая пластик зубами, обезьяна проникла в каждое отделение аптечки и разбросала вокруг все вещи, которые смогла извлечь. Ну а мы извлекли из этого важный урок: не оставляй никакие вещи на балконе, если они могут быть интересны макакам.

В кафе периодически обитал и представитель мужской половины человечества, явно родственный мусульманским тёткам. Он, как и большая часть населения Букит Лаванга, оказался гидом. Предложив нам свои услуги, гид получил отказ, но оказался настойчив и через пару дней назвал такую цену, что не согласиться было нельзя. Пообещав взамен никому не рассказывать о том, сколько заплатили, мы пошли в лес искать орангутангов и увидели воочию то, о чем прежде лишь читали на интернет-форумах. Назвать происходящее «треком по джунглям» было сложно — повсюду были протоптаны широкие тропы, по которым туристы ходили толпами вместе с гидами, а те то и дело надсадно орали: «У-у!» или «Ы-ы», и громко чмокали губами, призывая обезьян. Конечно, все животные и птицы разбегались подальше от этого паноптикума. На каждом шагу валялась фруктовая кожура — то ли остатки от ланча туристов, то ли подачки обезьянам (хотя это строго запрещено). Мы вышли около восьми утра и часа два с половиной ходили безо всякого смысла. Гид, оказавшийся заядлым курильщиком, пыхтел как паровоз и тащился еле-еле. Сигареты он использовал как средство от комаров, довольно многочисленных и голодных, и это вынуждало его смолить одну за одной. Но потом гид достаточно накурился и устроил пробежку по джунглям вверх и вниз, видимо, надеясь вымотать, чтобы мы наконец сдались и запросились обратно, плюнув на всех орангутангов. Нас-то прогулкой по лесу было не удивить, и уловка гида не сработала, но через некоторое время все присутствующие согласились, что иногда просто не везёт, и орангутанги показываются не каждому. Но на пути к выходу, протискиваясь мимо туристов, из-за которых в парке было уже не пройти и не проехать, мы всё-таки увидели орангутангов. Взрослая самка с детёнышем сидели в ветвях метрах в пятидесяти от нас. Сзади возбуждённо напирала толпа. Всё как в зоопарке, только не было вольеров, и обезьяны находились далеко. Но мы их видели! Кстати, «орангутанг» по-индонезийски значит «лесной человек».

Было немного жаль уезжать из Букит Лаванга. В наш последний день тётки из кафе, где мы уже стали завсегдатаями, на завтрак вынесли целую тарелку фруктов, затейливо нарезанных и разложенных в форме улыбающейся рожицы. После тостов и яиц всмятку мы еле-еле их осилили, но были ужасно

рады, хотя у нас в бунгало в тазике для мытья всё ещё плавали ананас с арбузом и ждали, когда их съедят. Завершив все свои дела, мы сели в туристическую маршрутку и поехали в город Берастаги, по дороге общаясь с бразильцами по вопросам экономии в путешествии, а также с чехами, которые в турагентстве за три дня в Букит Лаванге заплатили столько же, сколько мы потратили за две недели. Бразильцы вылезли где-то посреди ничего и пересели на автобус, едущий до аэропорта, а чехи ехали с нами до самого Берастаги, только вышли раньше.

За три дня до нашего приезда вулкан Синабунг, расположенный близ Берастаги, начал извергаться, да так мощно, что пеплом засыпало все деревни и города вокруг. Из тропического лета Букит Лаванга мы приехали в постапокалиптическую зиму. Улицы и дома были запорошены пеплом, и приходилось носить маску и полиэтиленовый плащ, чтобы защитить одежду и дыхательные пути. Вся растительность имела унылый серо-зелёный окрас. Не менее унылыми оказались и местные кафе, но радовало то, что среди мрачных варунгов мы нашли одно китайское заведение. Ведь известно, что там, где китайцы, там и вкусная еда. Две миски супа с курицей и рисовой лапшой после двух недель питания карри и чем-то жареным оказались очень кстати. Превосходным оказался и дуриан, купленный с рук у грузовика, доверху нагруженного этими большими шипастыми плодами. Торговка спросила: «Манис?» и, услышав подтверждение, что дуриан нужен сладкий, выбрала отличный крупный экземпляр. Его мы тут же приговорили на зависть прохожим и отправились спать в свой скромный гостевой дом, где требовали отдельную плату за мытьё горячей водой. На высоте больше тысячи метров было прохладно, так что спать пришлось в одежде. Ночью я проснулась от подземных толчков; кровать слегка потряхивало. Паша спал крепко и о том, что было землетрясение, узнал только утром — от меня.

Извержение вулкана Синабунг.

На следующий день мы взяли с собой хлеб, сыр и консервированный фарш, напоминающий на вид кошачий корм. К этому набору для пикников прилагались плотные куртки и защитные маски. Экипированные таким образом, мы полезли на вулкан Сибаяк, который, в отличие от своего буйного соседа, последний раз извергался в девятнадцатом веке. Впрочем, мы и про Синабунг на тот момент ничего не знали и по наивности думали, что в Берастаги всегда царит «зима», и в воздухе летает пепел. Маршрутка привезла нас прямо к подножию вулкана. Там была удачно расположена затрапезного вида харчевня, где мы выпили горячего чаю и позавтракали чёрствыми булочками. Добродушные местные жители пожелали удачного восхождения и пальцами указали нужное направление. Тропа, ведущая на Сибаяк, была хорошо проторена многочисленными туристами, большинством которых были сами индонезийцы. Нам практически не требовалось прибегать к GPS-навигации, так как дорога и без того была прекрасно размечена валяющимся повсюду мусором.

Мы шли четыре километра вверх по асфальтовой дороге под сочувственные взгляды гиббонов, игравших в ветвях. Затем дорога превратилась в узкую каменистую тропинку. На вулкане было холодно и пахло серой. Повсюду ревели фумаролы; из отверстий в скале со страшной силой вырывался пар. Кое-где

из земли прыскал кипяток. От серных ароматов у меня разыгрался аппетит, так как это было похоже на любимые мной китайские «тысячелетние» яйца, и мы поскорее полезли на самую вершину, чтобы там позавтракать сандвичами с сыром и колбасным фаршем.

С высоты открывался прекрасный вид не только на окрестности Берастаги, но и на кратер вулкана. В дождливый сезон в нём обычно образуется озеро, но погода стояла сухая, и было прекрасно видно дно, на котором сотни предприимчивых туристов выложили камнями свои имена. Мы спокойно шли по тропинке, огибающей Сибаяк, и тут его сосед Синабунг внезапно исторг из своих недр здоровенное облако дыма. Кто бы мог подумать, что мы станем свидетелями такого интригующего события? Лично я прежде никогда не видела, как извергается вулкан. Хорошо ещё, что огромное чёрное облако понесло в противоположную от нас сторону. А ведь в шесть утра, когда надо было вставать, в мою голову закрадывались крамольные мысли никуда не идти, а завернуться в одеяло и поспать до обеда. Спустившись сквозь джунгли и бамбуковый лес, густо запорошенный пеплом, мы вышли на дорогу и почти сразу поймали маршрутку до города.

На следующий день было снова пора переезжать. На этот раз путь лежал далеко, в центр острова Суматра, где находилось огромное озеро, появившееся на Земле в результате извержения супервулкана много тысяч лет назад. В центре озера Тоба находился ещё один остров — Самосир, на котором нам и предстояло жить. Был интересен факт, что мы будем жить на острове, расположенном в озере, которое, в свою очередь, тоже находится на острове, а он уже омывается морями и океанами. Даже было желание выкопать ров по кругу, наполнить его водой и встать на клочок суши посередине, чтобы усугубить и без того удивительную фрактальность происходящего.

Микроавтобус остановился возле кафе с превосходным видом на Тоба. Гигантское, длиной в сто километров, с высоты озеро смотрелось как самое настоящее море. Водитель пообедал растворимой лапшой и булочкой, а мы воспользовались случаем и съели спелый дуриан из числа тех, что продавались почти в каждой придорожной забегаловке. Поехали дальше, в городок Парапат, чтобы сесть на последний паром и отправиться на остров Самосир. Накрапывал дождь. На обочине пятеро бабуинов сидели возле мусорного бака, и один из них, повернув мокрую мордочку в мою сторону, проводил машину растерянным взглядом. Обезьянам во время дождя приходится туго, не то что нам, людям. Что же, вот и лодка. Над островом сгустились

свинцовые тучи, а в Парапате небо было светлое. Где-то далеко за горами садилось солнце, и стало прохладно. Видя Суматру только на плоской карте, я и не представляла себе, какая она гористая и разная. Вынырнув из влажных джунглей, мы пронеслись по усыпанному пеплом предгорью, спустились по петляющей дороге и приземлились на лодку посередине огромного озера.

На Тоба традиционно жили не мусульмане, как везде на Суматре, а вовсе христиане-протестанты. С культурой местной народности — батаков, может познакомиться каждый турист. Мы поселились в традиционном батакском доме, сделанном целиком из дерева. Дома эти отличаются высокими двускатными крышами, напоминающими по форме каноэ. А вот двери маленькие, в половину человеческого роста. Из-за этого каждый входящий в жилище был вынужден согнуться или как минимум склонить голову, таким образом демонстрируя уважительное отношение к дому и его хозяевам. И это важно, так как в прошлом батаки были суровыми охотниками за головами и не брезговали каннибализмом. Теперь-то они остепенились и ведут себя прилично, хотя всё равно едят собак, летучих мышей и змей. Сейчас эта удивительная народность стала брендом для привлечения туристов — на каждом шагу их дома (чаще стилизованные современные постройки), резьба по дереву, кухня, ткани — и всё продаётся либо сдаётся. В традиционном доме батаков мы прожили три дня, а потом сбежали из-за наличия под полом и в стенах крыс, одна из которых ночью украла пакет орехов у меня из рюкзака. Забавно, что испокон веков люди жили бок о бок с крысами, а теперь это воспринимается как нечто из ряда вон выходящее. Но спать, слушая возню и вдыхая вонь крысиного помета, было невозможно.

В поисках интересной информации о батаках мы забрели в местный музей под открытым небом. Экскурсовод рассказал, что народ был совсем не так жесток, как его принято изображать: только самые серьёзные преступления карались смертью. Таковыми считались убийство, измена Родине и интрижка с королевской женой. Правосудие вершилось нескоро. Сначала собирали совет с королём во главе, где присутствовали также шаман, палач, советники и собственно преступник. Приговорённого к казни сажали в клетку под домом. Это низводило несчастного до уровня животного, так как обычно там жили свиньи, а не люди. Шаман с помощью деревянного календаря и волшебной книги выбирал подходящий день для казни. Связанного преступника долго пытали ножом, брызгая лимонным соком на раны, а потом отрубали голову, которую

выставляли, надетой на палку, в назидание другим. Мясо съедали, а прочие останки выбрасывали в озеро. Так продолжалось до начала девятнадцатого века, а потом христиане испортили весь колорит.

Постепенно подкралась осень. Дождь шёл каждый день, сначала час-другой после обеда, а потом, бывало, и вечером, а иногда и всю ночь. Выстиранные вещи толком не сохли, и нам приходилось досушивать их с помощью свечки. Если с неба лишь слегка капало, мы ходили обедать и ужинать на другой конец острова, где вкусно и недорого кормили жареной рыбой, выловленной тут же в озере. Если же дождь шёл сильный, бегали обедать через дорогу в магазинчик, хозяйка которого делала недорогой суп с овощами и быстрорастворимой лапшой, усадив нас за единственный пластмассовый столик. Позже нас переманила её соседка, у которой суп стоил столько же, но был ещё вкуснее.

Как-то раз, когда погода наладилась, мы пошли в соседнюю деревню за фруктами. По выходным на Самосир приезжало большое количество отдыхающих из числа местных. В воскресенье они возвращались домой, подобно тому, как это делают подмосковные дачники. В очередь на паром, который ходил раз в полтора часа, выстроилась цепочка машин и автобусов длиной в полтора километра, образовав нешуточную пробку. Мы удачно поторговались на рынке и уже возвращались обратно. Паша нёс дуриан за хвостик, не решаясь класть его в рюкзак, чтобы не пропах, и это зрелище вызывало у местных бурю эмоций. Периодически нам орали из окон машин что-то вроде: «Эй, мистер! Ты любишь дурианы?», и сначала это раздражало. Потом я подумала, что в российской глубинке идущий по улице чернокожий с авоськой, в которой перекатывается бутылка водки, вызывал бы не меньший ажиотаж. Думаю, ему бы вслед так же орали: «Эй, Обама! Водку жрёшь?».

Волонтёрством в Индонезии заняться не получилось. Предложений на Суматре было не так много, и если один проект предполагал проживание в джунглях в собственной палатке, которой у нас не было, то второй за постой банально требовал денег, как какой-нибудь отель с полным пансионом. На тот момент нам это было удивительно, так как волонтёрский труд сам по себе является ценностью, и просить за него плату казалось верхом цинизма. Потом, когда мы ближе познакомились с некоторыми другими волонтёрскими проектами, это явление стало более понятным.

Батакские дома на берегу озера Тоба.

Проведя на озере Тоба около двух недель, двинулись в обратный путь. Обещанный автобус в аэропорт оказался седаном Тойота Камри, в который водитель по дороге без стеснения подсаживал всех желающих. Сначала поездка была относительно комфортной, но после загрузки очередной порции людей, а именно семьи, состоящей из отца, матери и четырёх детей, стало очень тесно. Взрослые с грехом пополам разместились сами, а избыточных ребятишек взяли на колени другие пассажиры. На заднем сидении мы ехали впятером, и мальчишка, которого добрая пожилая женщина всю дорогу держала на руках, жалобно подвывал, явно предпочитая этому случайному соседству материнское тепло. Конфеты, которые я в темноте с трудом нашарила в сумке, делу не помогли. Так, в тесноте, но не в обиде, ехали около шести часов до самого аэропорта. Уже позднее я поняла, что нам здорово повезло: никого из попутчиков, несмотря на тряску, не начало тошнить.

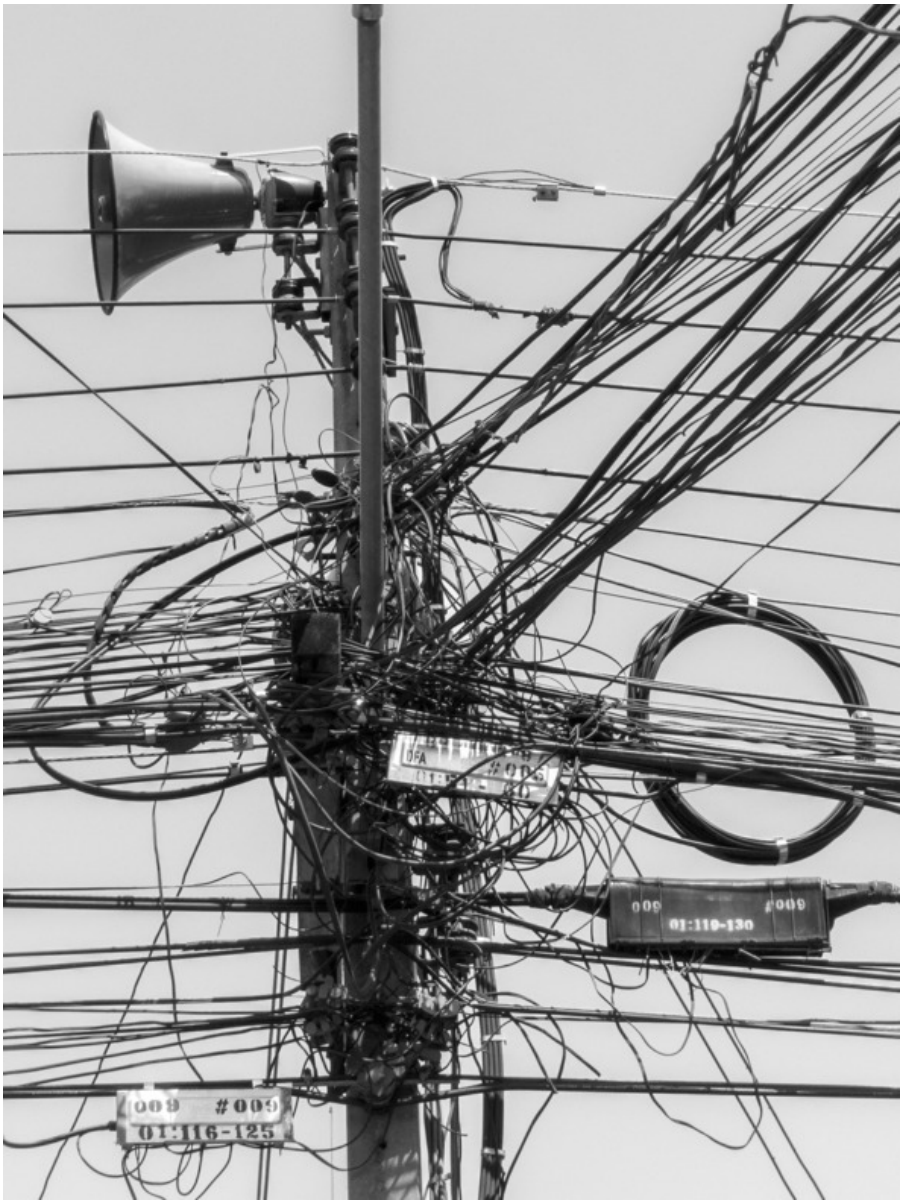
Ночью аэропорт Куала Наму был светел и совершенно пуст. Паша прилёг на три стула сразу и задремал, а я читала книгу. Наш рейс должен был вылететь около шести утра, и до регистрации оставалось ещё несколько часов. В какой-то момент рядом с нами присела пара путешественников с рюкзаками, которых сейчас принято называть бэкпекерами (backpack — рюкзак, анг.). Мы и сами, пожалуй, являлись

таковыми, путешествуя со своей компактной поклажей на протяжении нескольких месяцев. Но этих ребят отличала одна особенность, которая заставила меня через некоторое время отсесть от них подальше, а именно запах немытых тел. Выглядели они так, будто не принимали душ недели две, и особенно это выдавали волосы, свалявшиеся жирными колтунами. Не знаю причины, по которой двое молодых людей забросили личную гигиену до такой степени, и не хочу их судить, но в тот момент я пообещала себе, что сколько и в каких условиях мы бы ни путешествовали, ни при каких обстоятельствах не должны сами стать такими. К счастью, в салоне самолёта зловонная пара сидела через много рядов впереди от нас. Видеть колтуны, торчащие из под их затасканных шляп, я могла совершенно отчётливо, а вот обоняние, к счастью, на таком расстоянии уже не действовало. Через пару часов мы приземлились в столице Таиланда, городе Бангкок.

Глава IV. Таиланд

— Гнёзда с огурцами. — Огород из будущего. — Кто украл говядину? — А ещё их приходилось кормить. — Хиллари и масоны. — Куриные войны. — Порча кармы кукурузой. — «Грибам отказать!».

С Бангкоком мы оба успели хорошо ознакомиться за предыдущие три посещения Таиланда. И всегда старались остановиться в этом шумном колоритном городе хотя бы на несколько дней. За пару лет, что мы здесь не были, пробки на дорогах только ухудшились. Автобус от аэропорта до улицы Каосан, Мекки пресловутых бэкпекеров со всего мира, тащился около трёх часов. К тому моменту, как мы из него вылезли, сил оставалось лишь на то, чтобы пройти до ближайшего хостела, в которой нас, впрочем, отказались заселить по причине раннего времени. Наверное, и пара давно немытых путешественников, мысленно прозванных мной «чумазиками», в этот момент обреталась где-то неподалёку. Ведь все дороги в Бангкоке ведут на Каосан, просто большинство добирается с комфортом на такси, а не в пыльном городском автобусе.



Шедевр тайской коммутации.

Выпив крепчайшего кофе со льдом из автомата в супермаркете сети 7/11, мы дошли до соседней улицы Рамбуттри. Я вспоминала, как приехала в Бангкок впервые, и каким светлым и радостным казалось всё вокруг. Тайский суп том ям, съеденный в уличной забегаловке, был безумно вкусным, хоть и жгучим. Теперь всё было иначе. Возможно, сказывался опыт путешествий, так как было, с чем сравнивать. Может быть отсутствие алкоголя в крови тоже как-то влияло на восприятие,

а может быть дело было в том, что мы провели в дороге почти сутки без сна, но каким же гнусным туристическим конгломератом казалось теперь это место! А с другой стороны, разве что-то изменилось? Русские надписи в витринах сменились корейскими и китайскими, а пресный том ям в той же забегаловке стоил в три раза дороже — вот и вся разница. И варили его теперь не из свежего галангала, каффир-лайма и лемонграсса, а из пакетика с готовым набором специй, добытым из упаковки с быстрорастворимой лапшой.

Переселившись на следующий день подальше от шума баров и клубов на Каосан, мы стали потихоньку исследовать Бангкок. Единственный способ перемещаться по нему без пробок был по реке Чао Прайя посредством речных трамваев. Это было не только дёшево, но и очень увлекательно. Правда, приходилось соблюдать осторожность, чтобы случайная волна не обдала с ног до головы зловонной водой из речки. Но несмотря на вечный транспортный коллапс, я всё равно любила Бангкок, хоть и изменившийся с годами. С утра и почти до вечера мы бродили по китайскому кварталу в поисках гитары, резиновых закрытых тапочек, сыра и прочих необходимых вещей. Сложно представить себе что-то более хаотичное, чем тайские и китайские рынки. Искусственные вагины продавались рядом с детскими вещами и бензопилами, а на прилавках с продуктами лежали ласточкины гнёзда вперемешку с морскими огурцами. Я купила крючок для вязания, но пряжу сумела найти только на следующий день. А ещё через пару дней мы вылетели на север страны в город Чианг Май.

За два года, что мы здесь не были, Чианг Май стал даже более туристическим, чем был. Несмотря на общий тайский антураж, теперь это вполне европейский и комфортный для жизни экспатов и многочисленных туристов городок. Чтобы найти местную еду за небольшие деньги, нужно было изрядно постараться. Мы приехали на север, чтобы поучаствовать в одном интересном волонтёрском проекте. Приезжий немец по имени Марко и его приятель Оливер строили в одной из деревень странные куполообразные дома, которые в будущем должны были стать то ли гостиницей, то ли центром медитации и йоги. Круглые строения напоминали женские груди, если смотреть сверху, и назывались загадочно — «Mothership». Помимо стройки, ребята также работали в хостеле «Kikie's House», названным так в честь тайки, им заправляющей. Кики была немолодой суровой женщиной и по совместительству дамой сердца Марко. Ну а Оливер в то время уехал в Германию, и мы его попросту не застали.

В Чианг Мае храмы и ступы буквально на каждом шагу.

Когда мы пришли в «Дом Кики», оказалось, что требуется подождать пару дней, пока соберутся остальные волонтёры. А их было немало: мы, американец Джон, француз Адриан и двое его приятелей, которые уже закончили свою работу на проекте Марко и планировали заехать на всего на день, чтобы устроить вечеринку. Пока ждали приезда этих остальных, мы были вынуждены жить в хостеле, постояльцы которого отличались склонностью к вечерним попойкам. Из-за этого спать было проблематично, но так как жилье предоставлялось бесплатно, а работать не требовалось, жаловаться было бы грешно. Но наконец все собрались, и Марко отвёз нас на машине вместе с Джоном и Кики, а ещё собакой по кличке Су, которая всю дорогу прыгала по салону. Позже Кики забрала её в дом своих родственников, расположенный неподалёку. Французы, не поместившиеся в автомобиль, должны были добраться сами на мопедах.

Пожалуй, волонтёры, которые помогали Марко до нас, напоминали чем-то рядовых жителей хостела «Дом Кики» в том, что касалось склонности к ночным попойкам. Это напрямую влияло на общее состояние помещений и прилегающей к ним территории. Сказать, что это была свалка, значит не сказать ничего. И если с комнатой нам ещё повезло, так как раннее

прибытие позволило выбрать самую чистую, то подобрать постельное белье оказалось задачей не из лёгких. Почти все простыни и наволочки оказались грязными, а те, что выглядели не использованными, имели затхлый запах. Точно так же воняла и москитная сетка, без которой обойтись было нельзя: недостроенные дома не имели дверей, а окна были затянуты дырявым полиэтиленом. Так что сетку выстирали сразу, потому что лучше спать под влажной марлей, чем быть съеденными заживо комарами.

Вымыв пол, липкий от грязи, мы выбрали два самых чистых матраса и положили их в центре комнаты. Третий, стоявший у стены, решили отнести в другое помещение, где наблюдался недостаток спальных мест. Потревоженный этими действиями чёрный небольшой скорпион выполз из своего укрытия за матрасом, и был выдворен на улицу с помощью метлы. После этой встречи полезная привычка вытряхивать обувь, перед тем как её надеть, приобрела принципиальное значение. Мало приятного быть укушенным ядовитым скорпионом, находясь в часе езды от города. К тому же на тот момент наша медицинская страховка уже не действовала из-за банкротства компании, её продавшей, но мы об этом ещё не знали.

Земля Кики, на которой предприимчивые немцы осуществляли своё странное строительство, была в холмистой местности. Поэтому проект «Mothership» располагался на четырёх ярусах, соединённых бетонной лестницей. В самом низу находились два домика, построенных в виде полусфер, к каждому из которых присоединялся такой же круглый санузел. Дверные проёмы представляли собой полукруглые арки. Их, а также внутреннюю поверхность санузлов, планировалось покрыть мозаикой силами волонтёров. В домике слева стояла циркулярная пила, а ещё там находились запасы кафельной плитки. В домике справа не было ничего, кроме мешков с цементом. На том же ярусе находилось ещё одно строение с полукруглыми стенами, но плоской крышей, а в нем — двухъярусная кровать, которую занял француз Адриан. Выше находился самый большой дом, в котором помимо просторного зала были две комнаты и душевая. Одну из комнат захватили мы, а вторую оккупировала собака по имени Сюзи, которая, в отличие от волонтёров, на проекте жила постоянно. Каждая из этих двух комнат была соединена с душевой, но двери были только в планах. Поэтому пришлось завесить все проходы затхлыми одеялами, иначе пользоваться унитазом смогли бы лишь эксгибиционисты. Имелась в доме и мини-кухня с холодильником и газовой плиткой, на которой добровольцы готовили себе еду

из продуктов, привезённых Марко из города.

На самом верхнем ярусе находилось ещё два круглых домика, точно таких же, как в самом низу. В том, что слева, было пусто и очень грязно, но пивные бутылки, скособоченная кровать и позабытая зубная щётка свидетельствовали о том, что здесь когда-то жили волонтёры. В домике справа теперь располагался американец Джон, так как в санузле имелась большая ценность — функционирующий унитаз, а их было всего два на весь проект. Впрочем, из-за постоянно идущих дождей вокруг кровати образовывалась лужа, но так как самую лучшую комнату уже захватили мы, выбор был очевиден: лучше лужа, чем собака или отсутствие поблизости унитаза.

Ещё выше располагалось подобие огорода, в котором хаотично росли незнакомые нам кусты. В будущем это буйство сорняков планировали превратить в сад, причём обязательно органический. Понятное дело, что где йога с медитациями, там и «органик», а там и до вегетарианства с его строгим братом веганством рукой подать. Но Марко, как и его друг Оливер, с садоводством были знакомы весьма поверхностно. Так что будущий органический сад всё ещё ждал волонтёров-энтузиастов. И судя по всему, будет ждать долго. Мешки с пустыми бутылками свидетельствовали о том, что большая часть бывших здесь добровольцев скорее интересовала выпивка, нежели органическое земледелие.

Стройка как образ жизни.

В первый день мы успели только выстирать москитную сетку, а также выбрать лучшие простыни и наименее затхлые подушки, приспособив свои футболки заместо наволочек. Потом приехали французы, прихватив с собой двух девушек, и стали устраивать вечеринку. Для нас, непьющих и некурящих, это событие интереса никакого не представляло. Все остальные во главе с Марко, приторговывавшим марихуаной, очень быстро пришли в неадекватное состояние. Правда, девушки из осторожности старались сохранять трезвость, но это удавалось им с большим трудом. Гуляки буйствовали до пяти утра, пока трезвенники пытались уснуть в соседней комнате, и если бы не тот факт, что большая часть тусовки на следующий день должна была уехать, мы бы уже собирали вещи. Несколько скрасило вечер мясо на решётке, которое мы поджарили сами, прогнав накуренного Марко подальше от огня. Пока он медитировал на тлеющие угли, соседская беременная собака успела стащить несколько кусков говядины.

Наутро французы с помятыми лицами сели на свои мопеды и уехали, оставив меня с Пашей, а также Джона и Адриана вчетвером. Бардак на кухне перешёл по наследству. Особенно обидно было отмывать стол, липкий от фруктов, которыми они пытались лечить похмелье с утра. Хотя в целом беспорядок не являлся следствием действий одних лишь французов и простирался гораздо дальше и шире, вплоть до будущего органического огорода. Предыдущие добровольцы, видимо, тренируясь в медитациях, оставили несколько матрасов на улице. Под проливными дождями они благополучно сгнили, и Джон оттащил их, тяжёлые, разбухшие от воды, на помойку. Основным фронтом работы для всех была мозаика, и поэтому кусочками битой плитки было завалено всё вокруг. Паша вымыл полы в большом доме, а я вымела листья снаружи и окатила лестницу водой из шланга. Адриан тоже что-то делал, хотя в основном курил вонючие сигареты и прихлёбывал пиво. Как и большинство встреченных нами за всё путешествие французов, его отличало две вещи: неспособность внятно изъясняться по-английски, а также привычка курить собеседникам прямо в лицо. Знакомство с Адрианом оказалось недолгим: через пару дней у бедняги обострилась язва желудка. Убедить его в том, что рвота с кровью это серьёзно, оказалось непросто, но Марко всё-таки сумел отвезти француза в госпиталь, где тот и остался лежать с температурой под капельницами. К язве присоединилась бактериальная инфекция. Через некоторое время Адриан

отправился автостопом в Лаос. Полная неосведомлённость в вопросах медицины и здоровья оказалась третьей чертой, характерной для всех встреченных нами в французов, но об этом мы узнали только через месяц в Камбодже.

Проводив Адриана, мы остались втроём с Джоном. Марко большую часть времени проводил в Чианг Мае, работая в хостеле имени Кики. Сама Кики частенько навещала родственников неподалёку от проекта «Mothership», но к волонтёрам заходить не желала: глядя в её стальные глаза, мы понимали, что тайка в гробу видала забавы Марко и Оливера, и наверняка уже жалеет, что отдала землю под такие непотребства. Проект затянулся, требовал много денег, а пользы никакой не приносил. Конечно, волонтёры покупали марихуану у Марко, но зато мозаику клали вкривь и вкось, а ещё их приходилось кормить. Так что большую часть времени мы были предоставлены сами себе, тем более что вокруг было достаточно незаполненных мозаикой поверхностей. Конечно, многое уже было сделано или находилось на стадии завершения. Один из санузлов почти полностью выложили кусочками белой и чёрной плитки, и по кругу комнаты сменялись все фазы луны. Арки над входом в верхние домики изображали подводные сцены, а в центральном санузле большого дома на стене красовались цветастый хамелеон, человеческая голова, демонстрирующая мозг, а также грудастая женщина, восседающая в позе лотоса. Более или менее законченные изображения находились в каждом домике, и тем не менее пустого пространства пока что было больше.

Утром мы брали молотки, клещи и кафельную плитку подходящих цветов, сообща замешивали цементный раствор и спокойно работали до обеда. Художники, побывавшие на проекте, оставили контуры рисунков, которые следовало заполнять кусочками цветной плитки согласно их пометкам. Убедившись, что мозаика требует большей аккуратности, чем была присуща каждому из нас, мы постепенно оставили попытки работать на сферических поверхностях, сосредоточившись целиком и полностью на заборе. Эта бетонная конструкция номинально отделяла участок Кики от соседского, не являясь притом серьёзной преградой. Если в санузлах рисунки были сложными, и с ними до нас работали настоящие мастера, то забор был гораздо более простым и абстрактным, а потому с ним справлялся даже Джон, развитой тонкой моторикой рук не отличавшийся в силу многолетней привычки к курению марихуаны и употреблению разных наркотиков.

Укладывать мозаику сродни медитации.

Джону было тридцать восемь, и он был родом то ли из Калифорнии, то ли из Колорадо. Возраст Джона поставил нас в неловкое положение, так как выглядел он гораздо старше Паши, а сам внезапно оказался младше — после того, как кто-то из нас ляпнул, что Джон здесь самый возрастной персонаж. Ну нельзя было дать ему с его морщинистым лицом и мешками под глазами меньше пятидесяти. Джон оказался личностью крайне интересной, конечно, если допустить, что все его россказни были правдой. Раньше он занимался продажей кокаина, за что отсидел в тюрьме. Когда-то Джон употреблял и героин, но бросил. Осталась лишь стойкая привычка к курению травы. В Калифорнии Джон периодически подрабатывал на ферме, специализирующейся на выращивании марихуаны. Эдакое агро-волонтёрство, только за деньги и для нелегалов. Срезать созревшие шишки нанимаются люди из Мексики, Бразилии и даже Европы. Каждый работник всегда полностью собран на случай облавы и готов молниеносно скрыться в ближайших кустах.

Несколько лет назад Джон упал с утёса по неосторожности и сломал ногу в нескольких местах. Страховка покрыла только

часть медицинских расходов, хотя и это уже было кое-что при стоимости каждой операции более ста тысяч долларов. Три такие операции — и Джон смог ходить, хоть и хромая, но остался весь в долгах. Болеть в Америке обходится недёшево, да и преступникам приходится расплачиваться за свои дела в буквальном смысле. Пойманный на кокаине, Джон был вынужден регулярно являться на проверки и платить за анализы из своего собственного кармана. Ещё он верил, что на президентских выборах в США победит Хиллари Клинтон, потому что ей это обещали масоны. Это и многое другое рассказывал о себе сам Джон, в отсутствие Адриана вынужденный общаться с такими некурящими занудами, как мы. А правда это или вымысел — не знает никто. На проект «Mothership» Джон приехал ненадолго, ожидая ответ из цирковой школы в Пае, куда планировал наняться. В свободное время он развлекался вращением в воздухе палки, подожжённой с двух концов, с помощью двух других палок, называя это занятие «жонглированием огнём». Горящая палка то и дело падала на землю, но духом Джон не падал и продолжал свои попытки, замотав лицо шарфом, чтобы случайно не сжечь усы и брови.

Хорхе фотографирует пугало в дождливый день.

Как-то раз на огонёк зашёл сосед-таец с бутылкой самогона. Изрядно поддав, он сначала долго рассказывал про своих бывших

дам из разных стран, а потом выболтал всё, что мог, про профессию погонщика слонов. Всего пару лет назад в округе было модно кататься на слонах, но сейчас тренд поменялся, и люди протестуют против жестокого обращения с животными. Если раньше фотографии счастливых туристов верхом на слоне рекламировали слоновьи питомники везде и всюду, то теперь наоборот: «Никакого катания!». Хотя слоны как раз не особо страдают от этого, если они не старые и не возят толпу людей целыми днями. Даже наоборот, животным надо регулярно упражняться, чтобы быть здоровыми. Но тут всё нацелено на зарабатывание денег, и проблемы слонов никого не волнуют. Если туристы хотят кататься, значит будут катать. Если не хотят, значит будут просто стоять. Для ублажения особо сознательных туристов ещё придумали такой аттракцион: берут слонов и уводят в джунгли напоказ, якобы отпускают на волю. А на самом деле там приковывают к ближайшей пальме и потом, как туристы разойдутся, обратно приводят. И по сути правильно делают, ведь если слон будет гулять на свободе, его ждёт незавидная судьба — смерть под колёсами автобуса, в электрических проводах, либо от рук фермеров — те накормят отравленной едой за порчу посевов. Но туристы этого всего не знают и радуются: «Вот, мол, какие мы молодцы! Благодаря нам слонов не бьют и не заставляют возить туристов!». Но на самом деле их ещё как лупят, когда никто не видит, потому что слон — животное своенравное, и иначе его не приручить. Да и катание никто не упразднял. Короче говоря, бизнес есть бизнес. Тайцам хочется кушать, да и слонов надо чем-то кормить. Ведь один слон в день съедает до ста пятидесяти килограммов разных продуктов в день, а это целая куча еды. И в отличие от тайцев, слон не будет сыт одним варёным рисом с перцем.

Первые дни прошли в безуспешных попытках наладить быт и режим сна. И если с вынужденной необходимостью спать не в самом чистом помещении на потрёпанном постельном белье мы быстро смирились, то источнику постоянного шума была объявлена война. Таковым являлись соседские куры — наглые, уверенные в себе создания, большую часть светового дня досаждавшие нам своими попытками забраться в дом и истошными воплями. Петухи, будучи естественными противниками всяческих медитаций, начинали ежедневную осаду проекта «Mothership» около шести утра. Свободно расхаживая по нашей территории, они подбирались под самые окна и голосили так громко, что спать было невозможно даже с затычками в ушах. А куры весь день топтались у нас во дворе, оставляя повсюду белые потёки помета. Свободно забегая в дом,

не защищённый дверью, они пытались добраться до еды, расклёвывая овощи сквозь пакеты, а также покушались на корм в миске Сюзи. Куры ничего не боялись и, будучи выдворенными с помощью метлы, возвращались обратно с настойчивостью зомби. Мы пытались бороться с ними, как могли, но все испробованные методы оказались неэффективными.

Вычитав в интернете, что куры не любят острый перец и воду, мы разбросали повсюду стручки чили, а также держали наготове мощные водяные пистолеты, найденные в сарае. Но поливание водой ни к чему не привело, а перец оказался курам настолько по вкусу, что они сожрали его весь. Тайские птицы, как и сами тайцы, очевидно питали любовь к острой еде. Пытаться отпугнуть их с помощью чили было всё равно, что пугать ребёнка конфетами. Тогда мы нашли две палки и сколотили довольно сносное пугало, облачив его в одежду, оставленную предыдущими добровольцами. Оно выполняло свою функцию ровно полчаса, а потом куры привыкли и перестали обращать внимание, хотя нас эта скособоченная фигура напротив входа продолжала пугать каждую ночь. Пока однажды вечером не заглянул сосед-таец. Зловеще показав сначала на нас, потом на пугало, он сделал резкий жест, который мы интерпретировали как рекомендацию избавиться от данной конструкции. Марко рассказывал, что с тайцами шутки плохи, и что они могут отравить, к примеру, собаку, если им что-то не нравится. Рисковать шкурой Сюзи мы не стали и пугало устранили, впрочем, так и не разобравшись, чем оно не понравилось соседу.

Оставив попытки отвадить кур от территории, мы решили хотя бы защитить жилище и еду. Использовав большую часть своих вязальных ниток, я потратила несколько часов на плетение сети, которую потом ещё с час прилаживала на входе. Сеть, конечно, оказалась бесполезной, и её обрывки мы нашли утром возле дома. Виновницей беспорядка была собака Сюзи, а вовсе даже не куры. Тогда Паша взял ситуацию в свои руки и сделал внушительное заграждение из пластика и бамбука, полностью перекрывавшее вход. Правда, пришлось учить Сюзи пролезать в дом, отодвинув пластик сбоку, иначе ей пришлось бы спать на улице. Заграждение курам оказалось не по зубам, и мы наконец-то стали спать спокойно, не переживая за припасы и чистоту пола в доме.

Через несколько дней Марко привёз к нам в компанию ещё одного волонтёра, испанца по имени Хорхе. Он, как и мы с Пашей, был, что называется, дауншифтер. Работал себе ведущим инженером в самолётостроительной компании, потом зачем-то уволился и какое-то время провёл в тайском монастыре,

а теперь вот приехал жить с нами на стройке и возиться с мозаикой. Я провела Хорхе по всей территории, чтобы молодой человек мог выбрать себе комнату по душе. Не польстившись на двухъярусную кровать Адриана, испанец предпочёл близость к работающему санузлу и соседство с Сюзи. В первую же ночь собака залезла к нему в кровать. Периодически она пыталась пробраться и к нам, с чем мы боролись с помощью очередного пластикового заграждения. Но Хорхе доставалось больше: на его ложе Сюзи покушалась с завидным постоянством.

Испанец оказался очень воспитанным юношей, и соседство с ним было только в радость. Правда, Хорхе не ел мясо, так что нам приходилось готовить его себе отдельно, но это уже были мелочи. Зато он каждое утро вставал с петухами, привыкнув к ранним подъёмам в монастыре, и мыл за всех посуду, которую просил оставлять с вечера. Это специально, чтобы было чем заняться с утра. Так, по странному совпадению, на проекте Марко одновременно оказались четыре человека, совершенно для этого места нетипичных. Во-первых, мы все были старше тридцати, в то время как большинство волонтёров только начинало отращивать усы. У нас был опыт руководящей работы, все были самостоятельными в быту и практически не употребляли алкоголь, и это тоже было необычно. И конечно, все четверо были рады, что судьба не занесла их в одно место с толпой молодых хиппи, спящих вповалку в одной комнате, накурившись и напившись пива — именно так живописали волонтёрский быт уже отработавшие своё французы, уехавшие после вечеринки.

Так мы зажили вчетвером. Вместе завтракали, работали, обедали и иногда гуляли, и конечно ужинали. Временами пекли картошку в золе и ели с маслом и солью. Правда, однажды из кирпичей, образовывавших очаг, выполз скорпион, так что Хорхе впоследствии долго тыкал в них палкой, прежде чем разжигать огонь. Поев, играли в покер на костях. Хорхе жутко не везло, и он почти всегда проигрывал. Участок забора, выложенный мозаикой, становился всё больше и больше с каждым днем. Правда, Марко периодически не приезжал в обещанное время, и бывало так, что запасы продовольствия подходили к концу. С ним вообще частенько случались разного рода задержки, и мы даже в шутку делали ставки, насколько тот опоздает и приедет ли вообще. Однажды, когда еды совсем не стало, мы устроили выходной и прогулялись до ближайшего водопада, а на обратном пути наткнулись на кукурузное поле. Джон, Паша и Хорхе сорвали каждый по кукурузине, якобы «только попробовать», а я портить карму отказалась. Чуть позже еду удалось добыть и легальным путём, в деревенском магазине.

Я купила все необходимые ингредиенты для супа том ям: лемонграсс, галангал, листья каффир-лайма, перцовую пасту, грибы, лук и помидоры. Вегетарианца Хорхе удалось убедить, что без рыбного соуса ничего не выйдет, и тот сделал маленькую поблажку в своей диете. Сварив целую кастрюлю, я ухнула туда упаковку свежей рисовой лапши для сытности. Каждый с удовольствием съел на обед по тарелке, а Джон слопал целых две. Вечером снова пекли картошку, а с ней и ворованную кукурузу. Она оказалась жёсткой и совсем не вкусной, но почему-то привлекла внимание Сюзи, которой и досталась большая часть зёрен. Конечно, желудок собаки с такой нагрузкой не справился, и она чуть позже обрыгала весь пол.

Джон часто брал на себя готовку и в процессе устраивал кавардак, требующий для устранения совместных сил всех остальных. Вечерами он уединялся в своих апартаментах наверху, хотя однажды прибежал с криками и фотографиями большого чёрного скорпиона, сделанными на мобильный телефон. «Увидев его, я завизжал, как сучка!» — с воодушевлением поведал американец. Вчетвером мы поднялись к его домику, чтобы своими глазами увидеть причину паники, и каждый осторожно сфотографировал скорпиона — на память. Через пару дней Джон получил долгожданный ответ из цирковой школы в Пае и в тот же вечер уехал. На прощание я, разволновавшись, по ошибке назвала его Джорджем, но парень не растерялся: «Звали и меня и похуже».

Втроём с Хорхе тоже было неплохо. Ночью он продолжал бороться с собакой за постель, а днем сортировал кафельную плитку. Предыдущие волонтёры разбросали обломки по всей территории, но благодаря усилиям ведущего инженера наступил полный порядок. Хотя я пыталась поддеть Хорхе, что тот как самолётостроитель мог бы изобрести нам средство для борьбы с курами, но тот парировал, что занимался телекоммуникациями.

В свободное от работы с мозаикой время мы гуляли по окрестностям. Однажды даже сходили в пеший поход до большого водопада вместе с собакой Сюзи, которая всю дорогу скакала в кустах, распугивая птиц и белок. Возле бурной каменистой речки набрали целую охапку грибов, как две капли воды похожие на те, что привозил несколько дней ранее Марко. Джон тогда состряпал из них превосходный сливочный соус, и мы не отказались бы повторить его кулинарный эксперимент. Но консилиум соседей-тайцев, которым из осторожности эта находка была показана, вынес неутешительный вердикт: «Грибам отказать! Несъедобны!». Пришлось отправить их в мусорный бак и готовить сливочный соус с морковкой.

Две недели прошли как-то совсем незаметно. Хорхе

засобирался уезжать, и вместе с ним решили двигаться дальше и мы. Марко отвёз всех обратно в Чианг Май. Проведя ещё одну ночь в «Доме Кики», мы решили больше не злоупотреблять немецко-тайским гостеприимством, и последние дни до вылета в Сием Рип жили в другом гостевом доме. За время, проведённое на проекте «Mothership», я выложила кусочками плитки довольно большой участок забора, закончив начатый другими добровольцами рисунок ящерицы и дерева. Надеюсь, Марко с Оливером не отдерут всё это клещами, как неумелые поделки некоторых других ребят. Кривыми кусочками плитки, испачканными раствором, были заполнены несколько вёдер, стоящие в сарае. Хотелось бы думать, что моя мозаика останется на заборе на долгие времена.

Глава V. Камбоджа

Лес против камня. — В тесноте, да не в обиде. — Большой нужде — большое ведро. — Волшебная трава. — Чемпионат по лежанию в гамаках. — Глупые французы. — Горшочки, не варите! — «По-моему, шелухи маловато». — Взятка для пограничника.

Камбоджа встретила дождём. Из иллюминатора казалось, что вся страна представляет собой большое болото. Даже было немного страшно, не придётся ли нам садиться на эту водную гладь. Но самолёт удачно приземлился на вынырнувшую откуда-то из-под ног посадочную полосу. Первое знакомство с местными жителями оказалось не самым удачным — пограничница потребовала у Паши взятку размером в три доллара за то, что он забыл заполнить одну строчку в иммиграционной карте. Позже выяснилось, что она ещё и не поставила в паспорт штамп о въезде, что стало причиной проблем при выезде. Но не будем забегать вперёд! Из аэропорта города Сием Рип нас забрал тук-тук, присланный хозяином гостевого дома. Забронированное второпях жилье оказалось вдалеке от туристического центра, в более мирском районе, который асфальтированными дорогами похвастаться не мог. Пока мы прыгали по грязи и по лужам, пытаясь найти в окрестностях еду, Пашины кроссовки приказали долго жить, хоть и были прошиты руками китайского мастера, и казались вечными. Пришлось купить в магазинчике неподалёку новые, с внушительной надписью «Адибас». Наевшись сандвичей из свежего багета с паштетом и ломтиками свинины, которые кхмеры удачно переняли у вьетнамцев, а те — у французов, мы вернулись в своё жилище и стали ждать, пока кончится дождь.

Городской пейзаж Сием Рипа.

Произошло это на следующий день утром. Хозяин гостевого дома, в котором мы остановились, был немец. Его собака, лохматая и приземистая, пугливо жалась по углам, когда мы вышли из своей комнаты, чтобы пополнить запасы воды. Немец заметил наш интерес к своему питомцу и объяснил, что несчастное животное однажды пытались поймать и увезти кхмеры, которые собак употребляют в пищу, притом в зимнее время. Считается, что собачатина согревает тело. Забавно, но корейцы поступают ровно наоборот и едят суп из собачьего мяса летом в самые жаркие, «собачьи дни». Согревающий эффект от мяса призван уравновесить тепло внутри тела и снаружи, когда солнце палит особенно яростно. В любом случае, в силу этих причин собака немца испытывала недоверие ко всем людям за исключением своего хозяина.

Как и все порядочные туристы, приехавшие в Сием Рип, мы были просто обязаны купить задорого билеты, сесть уже наконец в тук-тук и вместе с толпой китайцев обойти все древние развалины храмового комплекса Ангкор. Правда, не стали фотографироваться, как принято у соотечественников, засовывая руку в задницу каменному льву, но в остальном программу выполнили. Кхмеры, как могли, зарабатывали на посетителях. Со всех сторон раздавалось их жалобное мяуканье: «Мистер, кокос», «Леди, штаны». Забавно, что туристов в Ангкор Ват

не пускают, не проверив билет и факт прикрытия колен и плеч, а вот многочисленные попрошайки и продавцы ерунды проходят совершенно свободно. Даже лошадка, на которой катают за деньги — не перелезает же она, в самом деле, через забор.

Храмовый комплекс поражал своим масштабом. Многочисленные развалины были разбросаны на огромной территории. Благодаря этому можно было забрести в относительно безлюдные места, где продавцам воды и прочих услуг приходилось громко и надсадно орать, сложив руки чашечкой у рта: «Вода-а! Мистер!». Иначе до потенциальных клиентов было не докричаться. Тем временем в самых популярных храмах сотни посетителей забавлялись по мере своей национальной принадлежности: китайцы пытались сделать как можно больше фотографий с собой и другими китайцами, а все остальные — хотя бы одну фотографию без китайцев. Мы купили билет на три дня и вынуждены были вместе со всеми предаваться этому развлечению, а между тем в джунглях Ангкора лес вёл извечную борьбу против камня.

Наразвлекавшись вдоволь с китайцами, мы возвращались обратно в город, но на этом действие не заканчивалось. В немецком гостевом доме, находящемся в аутентичном кхмерском районе, мы играли в игру «найди еду, которая не является пустым рисом, после захода солнца», а также в «постирай трусы и носки невзирая на табличку, запрещающую стирку в номере». Чуть позже, когда мы переехали в другое место, более удобно расположенное, игры стали более изощрёнными, так как в них участвовали многочисленные водители тук-туков. Избегать их в туристическом центре Сием Рипа было нелегко. Разница с окраиной заключалась в том, что помимо извоза они активно предлагали марихуану и делали брови домиком, услышав отказ. Продукт этот был весьма популярен. Например, для некурящих существовала пицца с марихуаной, именуемая «счастливой».

В супермаркетах всё было устроено для туристов, и цены напоминали сеульские, тем более что в ассортименте присутствовал большой выбор корейских алкогольных напитков. Если пройти ещё немного глубже в центр, начинались ряды питейных заведений, в каждом из которых кружка пива в счастливые часы стоила всего пол доллара. Конечно, имелись там и массажные салоны. На входе страшные кхмерки жалобно завывали, подобно банши: «Маса-а-ас, мистер». Местную еду можно было отведать либо в дорогих ресторациях для иностранных гостей, либо в изредка встречавшихся на пути маленьких затрапезного вида столовых. Мы приобрели свой ужин

у тётки, отгоняющей мух с прилавка с помощью целлофанового пакета, надетого на палку. А вот с зубной пастой оказалось не так просто — на коробке был приклеен ценник в доллар, но на кассе сказали, что на самом деле надо заплатить три.

День за днем мы пробивали новые дырочки в своих билетах для посещения храмового комплекса. С утра брали тук-тук и отправлялись осматривать храмы, черпая информацию о них из путеводителя. Едва ли не интереснее самих построек оказались барельефы. На них мы увидели, как огромная рыба заглатывает антилопу, как силач держит на спине трёх карликов, как кхмеры ищут вшей друг у друга и напиваются, как рожает женщина, и многие другие увлекательные сцены из жизни древних. И, конечно, лишь благодаря путеводителю мы сумели разыскать в одном из храмов барельеф размером с ладонь, на котором изображён динозавр. Что делает стегозавр на стене постройки, датированной двенадцатым веком? Возможно, это просто чья-то шутка, а может быть, наши представления о периоде, когда динозавры топтали землю, в корне неверны.

Редкое фото без китайских туристов на территории храма Байон.

Когда количество дырочек на наших билетах сделало невозможным их дальнейшее использование, мы уехали на северо-запад Камбоджи в деревню Свай Чек. Там француз с хорошо знакомым каждому русскому именем Оливье вместе со своей женой и двумя детьми пытался обустроить органическую ферму. Фамилия у Оливье тоже была весьма известной, притом всемирно — Крузо — и соответствовала его духу первооткрывателя. Он надеялся когда-нибудь не только выйти на самоокупаемость, но и зарабатывать на продаже овощей и фруктов. Правда, это было только в планах, а пока у Оливье на участке мало что росло. Выручали волонтёры, притом не только своим трудом, но и взносом размером в пять долларов с человека в сутки. На эти деньги кормилась вся семья Крузо

и заодно сами добровольцы. Найти в Камбодже волонтёрский проект, на котором не требовали бы плату за постой, нам не удалось. Вот и Оливье утверждал, что его фермерский стартап нуждается в финансовой поддержке. Для нас было необычно помогать не только своим трудом, но и деньгами, хоть и небольшими. И тем не менее это было интереснее, чем всё остальное, что могла предложить туристическая Камбоджа. Поэтому мы и приехали.

Добирались долго. Сначала на стареньком джипе, в который влезло аж десять человек вместе с водителем. Он запросил с нас за проезд в два раза больше, чем должен был, если верить сообщениям Оливье. Но спорить не стал и легко пошёл на попятную, услышав, что мы в курсе местного ценообразования. Загрузившись на заднее сиденье вчетвером, потихоньку двинулись в путь. Спереди сидело ещё четверо вместе с водителем — по двое на каждом сиденье. В просторном багажнике вместе с поклажей разместился бодрый старик на костылях и девочка лет десяти. На неё всё время заваливался мой рюкзак, который Паша безуспешно старался придерживать, вывернув руку назад, но ребёнок ехал и не роптал, видимо, имея привычку к кхмерским пассажирским перевозкам.

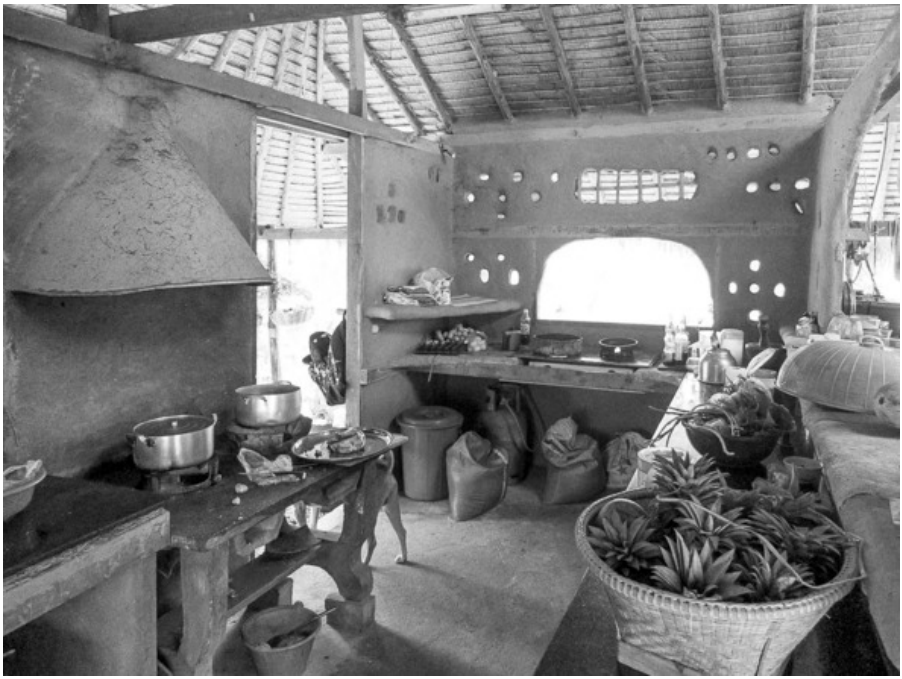
Остановились ненадолго возле придорожного кафе, где толстые улыбчивые тётки предлагали жареных кузнечиков и сверчков, а также небольших длинноногих птиц. Мы от такой еды предпочли воздержаться и пообедали уже в конце пути, в городе Сисофон. Потом дошли до местного рынка, страдая от полуденного зноя, и до Свай Чек ехали уже на легковушке, в которую десять человек не поместилось. Пассажиров было только шестеро. В тесноте, да не в обиде! Водитель не удивился, увидев туристов, так как ранее уже возил к Оливье волонтёров. Это нам было только на руку — машина заехала прямо на ферму, и не пришлось снова идти по жаре с рюкзаками.

Оливье, худощавый мужчина в возрасте около сорока, встретил нас у дверного проёма. Как и на проекте «Mothership», двери как таковые здесь отсутствовали. Но если Марко и Оливер ещё не установили их, то Оливье вообще не собирался этого делать. Все строительство он с помощью волонтёров и верной жены по имени Дарин осуществлял своими руками из подручных средств, лишь изредка прибегая к услугам местных умельцев. На территории фермы уже имелись его постройки: небольшой дом, где они жили вместе с детьми, большая гостиная, присоединённая к кухне, отдельно стоящее бунгало, туалет и два бамбуковых шалашика на сваях. Стены и пол всех помещений, кроме последних двух, были сделаны из глины, смешанной

с рисовой шелухой. Конструкции увенчивали соломенные крыши, шелестящие на ветру, но устойчивые от протекания даже во время сильного дождя. Двери из глины, рисовой шелухи и прочего мусора Оливье мастерить не умел, а потому их не было вовсе.

Жизненным кредо Оливье была минимизация отходов, а в идеале повторное использование всего, что только можно. Он мечтал построить такую ферму, которая кормила бы его и его семью, а отходы жизнедеятельности использовались бы для удобрения, и при этом вредный мусор, такой как пластик, не появлялся бы вовсе, а если вдруг и появился, то был бы использован, к примеру, для строительства. Эта концепция довольно популярна в интернете и умах романтично настроенных людей, и имеет название «permaculture». Основной чертой пермакультур является самодостаточность, свойственная природным системам. Пожалуй, из всех наших знакомых ближе всех к реализации такой идеи подобрались Чо и Чон Сон, полностью обеспечивающие себя фермерским трудом и бережно относящиеся к окружающей среде. В устах Оливье с его глиняными халупами, вынужденного брать деньги с волонтёров за неимением практически никакого фермерского дохода, слово «permaculture» звучало как издёвка. К тому времени нам уже стало очевидно, что количество разговоров о пермакультуре, самоподдерживающем хозяйстве, органическом земледелии и экологической осознанности обратно пропорционально действиям во всех этих направлениях. Иными словами, чем больше болтовни, тем меньше дел.

А болтать Оливье был большой мастер. На его страничку в Фейсбуке молодёжь слеталась, как пчелы на мёд. Ферма «Органикх», названная так в честь органического земледелия на кхмерской земле, собирала волонтёров со всего мира, хотя по большей части из Франции. Когда мы приехали, народу было уже немало: три девушки — Жюли, Клави и Стефани, кудрявый юноша по имени Гвендаль и бритый наголо здоровяк Себастьян — все французы. И ещё единственный не франкоговорящий темнокожий паренёк из Индии по имени Азам. Как и практически все предыдущие встреченные нами молодые французы, эти практически не говорили по-английски, курили вонючие сигареты и безалаберно относились к вопросам своего здоровья. Оливье, воспользовавшись тем, что все собрались вместе, устроил экскурсию по ферме, тем более что трое француженок прибыли в тот же день, что и мы, просто немного раньше.



Кухня, которую построил Оливье.

Показав свой дом снаружи, Оливье рассказал немного про устройство туалета. Их было два: одним пользовалось семейство француза, а второй был предназначен для волонтёров. Принцип работы обоих санузлов оказался одинаковым: в маленьком тесном помещении было вырыто две ямы, куда устанавливались большие ведра. Над ними Оливье слепил из глины постаменты с плоской крышкой и дыркой посередине. Сидя на сидушке, можно было справить нужду, а потом присыпать содеянное опилками из большого кувшина, чтобы не пахло. Два сортира были нужны затем, чтобы когда заполнялся один, можно было его закупорить и пользоваться вторым, покамест содержимое первого не перегниёт как следует. Полученная в результате жижа запах имела совсем не такой ужасный, как свежие человеческие фекалии, и могла храниться полгода, а то и год, пока не превращалась в качественный компост, используемый для удобрения земли вокруг фруктовых деревьев. Пожалуй, устройство туалетов было оптимальным в имеющихся условиях и полностью отвечало концепции Оливье: «Нет — отходам». Вспоминается мамаша Дерьмо из моего любимого романа Эмиля Золя «Земля».

А вот организация помывки не могла похвастаться такой же эффективностью. Оливье, как и всё его семейство, мылся в семейном туалете, окатывая себя водой из большого горшка.

Ванная комната для волонтёров располагалась на другом конце участка и представляла собой большую загородку из бамбука с соломенным навесом. Бамбуковая стена закрывала процесс мытья со стороны фермы, но оставляла его открытым с противоположной, где располагалось соседское поле, не используемое и сплошь заросшее бурьяном. Здесь также стоял большой глиняный горшок, наполняемый холодной водой из крана. Во время мытья она стекала по бетонному полу в сток, а оттуда по трубе куда-то в поля. Проблема была в рисовой шелухе, которой Оливье обильно посыпал все дорожки на ферме. Она постоянно забивала сточную трубу, и приходилось вытаскивать эти опилки пальцами буквально каждую минуту, иначе вода заливала всё вокруг. Французы завесили свободное пространство своими вонючими полотенцами из микрофибры, и они были постоянно забрызганы водой пополам с рисовой шелухой, но это никого не смущало.

Для стирки была выделена отдельная зона возле дома Оливье, и осуществлялся этот процесс с помощью таза, щётки и порошка. Экологичностью употребляемых на ферме средств для стирки и мытья Оливье озабочен не был, и мыльная вода стекала под банановые деревья, которые, по его мнению, могли стерпеть всё. Мытье посуды тоже производилось вручную, причём посредством пяти тазиков, наполненных водой. В первом смывалась основная грязь. Во втором посуду тёрли губкой со специальным средством. В следующих трёх тазиках тарелки и ложки с вилками поочерёдно споласкивались, пока не становились достаточно по меркам Оливье чистыми. По идее, после каждого раунда содержимое объедочного тазика выливалось, и его место занимал мыльный, а мыльным становился первый полоскальный тазик, и так далее. Но если Оливье не крутился рядом, мы исподтишка меняли воду во всех тазах, где она была грязная — то есть во всех пяти. Чистая вода для мытья посуды добывалась ковшиком из очередного большого горшка, в который мы старались не лезть грязными руками. Правда, в первый день кто-то из француженок зачерпнул из него жирным тазиком, и из-за этого пришлось опустошать весь горшок и мыть изнутри.

Ели все в большом доме, собравшись вокруг длинного стола. Готовила почти всегда Дарин, лишь иногда прибегая к помощи волонтёров. Её кулинарное мастерство никого не оставляло равнодушным, хотя кхмерские блюда часто отличались остротой, и есть их было не так-то и просто. С пищевыми объедками Оливье расправлялся изысканным методом — скармливал их личинкам мухи чёрная львинка, жившим в отдельном баке. Эти

прожорливые твари поедали все органические отходы, будь то банановая кожура или дохлая утка. Мускусных уток вместе с курами и гусями Оливье держал больше для вида, и их было немного. По утрам птиц нужно было кормить рисом и нарубленной травой, а также пресловутыми личинками. Но основная ценность личинок заключалась в том, что они, перерабатывая отходы, производили компост, который можно было использовать на грядках, да и сами чёрные львинки людям не досаждали, в отличие от комнатных мух. Таким образом француз воплощал свою концепцию пермакультуры, переработанные отходы человеческой жизнедеятельности возвращая матушке-природе.

Но что касается непосредственно фермы, то здесь у Оливье успехов было не так и много. Об этом красноречиво свидетельствовало состояние рассады, которую он периодически высаживал, но постоянно забывал поливать. В итоге практически все ростки погибли, и их жухлые сухие останки бессмысленно торчали из горшков. Вид грядок тоже удручал: в среднем французу удавалось успешно пересадить в почву одно растение из восьми, но даже выжившие всходы палило солнце, пожирали вредители и иногда случайно вытаптывали волонтёры. Определённых успехов удалось добиться с люффой — неприхотливым растением из семейства тыквенных, плоды которого используются для изготовления мочалок. Неплохо росли и розелла, также известная как гибискус, да мотыльковый горошек. Из первого Оливье делал джем, а цветы второго сушил и использовал в качестве чая. Все вышеперечисленное француз пытался продавать, упаковав в красивые полотняные мешочки, но если волонтёры приносили стабильный доход, то с торговлей дела шли хуже. Скорее всего причиной были не налаженный рынок сбыта и завышенные цены. За один красиво упакованный пакетик цветов горошка пополам с лемонграссом он хотел целых пять долларов. О ля ля! Кстати, раньше я думала, что французы не говорят «О ля ля!», так же как русские не говорят «На здоровье!», когда пьют водку, но оказалось, что ещё как говорят, притом частенько.

Завершив экскурсию по ферме, француз принялся расселять новоприбывших. С жилищем повезло: нас вселили в отдельно стоящее бунгало, построенное из глины вместе с волонтёрами для размещения туристов, которых в недалёком будущем планируют принимать на ферме. Ну а что — есть же любители пожить в деревне, помыться холодной водой из ковшика, побороться с комарами длинными тёмными вечерами. У бунгало целиком отсутствовала одна стена, так что мы жили практически

на улице, но хотя бы с соломенной крышей над головой. До нас комнату занимал индиец Азам, который должен был приехать со своей девушкой, но почему-то прибыл в одиночестве. Оливье рассудил, что мы как супружеская пара более достойны отдельного жилья, чем индус, и выселил бедолагу в общежитие.

Азам на вид был абсолютнейший пройдоха, но в чем это выражалось на деле, мы так и не поняли. Большую часть своего времени он уделял француженкам. Уверив их, что является мастером йоги, Азам ежедневно устраивал занятия на глиняном полу в «общежитии». Однажды я решила присоединиться к ребятам, но, посмотрев, как индиец заваливается набок в самых простых асанах, сбежала раньше, чем успела устать. Йога в исполнении Азама оказалась странным набором гимнастических упражнений, которые этот негибкий парень исполнял с видимым трудом, особенно когда дело касалось равновесия. Француженки, будучи увлечены процессом, постоянно путали право и лево. Неловко ворочаясь, они то и дело наступали друг другу на ноги и на руки, а иногда даже на волосы. Мне было неудобно сбегать с урока, но вовремя начавший моросить дождь дал повод уйти — иначе могла вымокнуть одежда, оставленная сохнуть на верёвке.

Другим волонтёрам с жильём повезло гораздо меньше, чем нам. Себастьян и Гвендаль ютились в маленьких шалашах на сваях, где нельзя было даже выпрямиться в полный рост, а все остальные разместились в так называемом общежитии — отдельно стоящем открытом помещении, на глиняном полу под навесом из соломы. При этом сложно сказать, где было жить лучше. Шалаши располагались неподалёку от птичника, обитатели которого начинали громко голосить около пяти утра. Да и спать в них было не то чтобы очень безопасно — кудрявый Гвендаль однажды ночью был укушен за руку сколопендрой. С другой стороны, на глиняном полу под москитной сеткой было не менее рискованно, к тому же жизнь волонтёров в общежитии, как и нашу, по ночам отравляли хозяйские собаки.

Псов было трое: Гизмо, Санка и Ачу. У последних двух ударение на последний слог, как положено у французов. Оливье внимания их воспитанию не уделял, поэтому животные нагло клянчили еду со стола, днем периодически дрались между собой, а ночью громко лаяли и лезли на голову волонтёрам, желая спать вместе с ними на матрасах. Бунгало они любили больше прочих мест и еженощно проверяли на прочность нашу москитную сетку. Прорехи приходилось заделывать с помощью клейкой ленты. К счастью, проблему через несколько дней удалось решить с помощью большой рыболовной сети, которую мы натянули

на пластиковые трубы. Полученная в результате ширма полностью перегородила проход в жилище. А дверной проём, расположенный с другой стороны комнаты, завесили циновкой и припёрли кирпичами. В итоге собаки через некоторое время оставили попытки проникнуть внутрь, сосредоточив своё внимание на общежитии.

По утрам мы просыпались рано, практически с рассветом. Но вставать не торопились, зная, что Оливье после своих ночных бдений к завтраку раньше девяти не выйдет. Его страстью, очевидно, были социальные сети. После того, как все волонтёры расходились спать, он допоздна, иногда до часу ночи стоял, глядя в экран своего ноутбука. Единственным источником электричества на ферме служил бензиновый генератор, который француз гонял, не жалея горючего, будучи не в силах побороть свою интернет-зависимость. Была и солнечная батарея на крыше, но от неё даже зарядить телефон как следует было невозможно. При этом Оливье, думая, что мы не знаем про его ночные стояния с ноутбуком, говорил, что человеку только на пользу отказ от интернета, и электричеством делился неохотно — иногда телефоны весь день лежали на зарядке, и всё без толку.

Столь же неохотно он по утрам просыпался и выползал к завтраку. Но ещё больше ранних подъёмов Оливье не любил фермерский труд, который зачем-то сделал делом всей своей жизни. Отлынивал от него, как мог. Вся деятельность, связанная с возделыванием земли и выращиванием растений вызывала у него видимую скуку, и Оливье посвящал ей не больше одного-двух часов в день, но чтобы не терять свой имидж гуру, важно кивал на соседей: они-то и того меньше работают! По словам француза, кхмеры трудились даже не каждый день, хотя мы постоянно видели, как фермеры разъезжают туда-сюда по дороге на тракторе с большими колёсами.

Основной работой на время нашего пребывания на ферме «Органикх» стал сбор мотылькового горошка. Эти синие цветы росли по всему участку, и каждое утро новые бутоны распускались взамен тех, что были сорваны ранее. Будучи высушенными, они обладали интересным свойством: залитые кипятком лепестки придавали воде яркий голубой цвет, а если добавить сок лимона, отвар становился пурпурным. А вкус… да кому нужен вкус, если есть такой цвет! Чай из мотылькового горошка можно было пить всем желающим. Оливье старался не тратиться лишний раз, но делал исключение для кофе, покупая вьетнамский молотый и заваривая его кипятком. Я долго не могла понять, почему он такой невкусный, а потом прознала, что жадный француз каждое утро брал вчерашние остатки

и смешивал их со свежезаваренным кофе. По крайней мере именно так делали по его указке француженки, которые то ли считали, что так и надо, то ли просто стеснялись вылить помои. Иногда мне удавалось с утра оказаться на кухне раньше других, и могу заверить, что в эти дни кофе было можно пить без отвращения.

В семействе Крузо было двое детей, оба мальчишки. Младшего, лет семи, звали Арун, что по-кхмерски и по-тайски значит «рассвет». Старший был Соваnн — «золото», и лет ему было около десяти. Оба практически не ходили в местную школу, бессистемно занимаясь по книжкам дома. Оливье, в своё время получивший высшее образование, был искренне убеждён, что в жизни можно преуспеть и без оного: «Я три тысячи евро в месяц барменом зашибал». Дети, хоть и росли неучами, имели возможность общаться с иностранцами, и каждый говорил на трёх языках — английском, французском и кхмерском. Большую часть времени они играли с собаками и друг с другом, оглашая окрестность пронзительными воплями. Аруну удивительно подходило его имя, особенно если заменить букву «А» на «О». Дарин детей любила и по мере своих возможностей старалась баловать, не загружая работой по дому. Поэтому что Арун, что Соваnн, уборкой не занимались, и даже посуду за них мыли волонтёры. Впрочем, детям в доме Крузо было можно далеко не всё. Например, обычный зелёный чай в жестяной баночке был им недоступен, так как очевидно не был выращен без применения пестицидов и химических удобрений. Дарин строго следила, чтобы дети пили только экологически чистый голубой отвар лепестков горошка да простую воду. С другой стороны, когда вечером зажигали спирали от комаров, и их ядовитый дым наполнял помещение, она не имела ничего против того, чтобы малышня вдыхала эту отраву. То же самое касалось и табачного дыма. На ферме смолили практически все волонтёры, а точнее все французы. Пассивное курение детей никого не смущало. Оливье не стеснялся раскуривать при них и марихуану. В течение дня француз то и дело доставал кисет, хотя и уверял, что бросает. Когда несведущие волонтёры, учуяв подозрительный запах, спрашивали, что он курит, Оливье, скромно потупив глаза, отвечал: «В основном шалфей».

Что касается Дарин, то она была неприветливой неулыбчивой кхмеркой и всем своим видом давала понять, что глупые идеи мужа ей осточертели. Но то, что он считал возвратом к традиционным ценностям, для неё было самой обычной повседневной жизнью. Оливье она любила и по возможности берегла, следя за тем, чтобы тот был одет, обут и накормлен.

А волонтёров считала бесполезными и в общем-то ушла недалеко от истины. Большую часть времени добровольцы были заняты ничего не деланием и возлежали с книгами в гамаках. Частично виной тому был великий прокрастинатор — сам Оливье, своей ленью и нежеланием трудиться подающий дурной пример окружающим. К тому же добровольцы и сами не горели желанием вкалывать, предпочитая работе отдых. Мы выяснили, что в ситуации, когда вокруг тебя все лежат в гамаках, мотивация к труду очень быстро становится нулевой, поэтому воспринимали происходящее не как волонтёрство, а как агро-туризм, когда за деньги горожанам дают попользоваться тяпкой и сходить в деревенский туалет. Тем более что мы платили за постой, и хоть сумма была небольшой, стабильный поток добровольцев обеспечивал семейство Оливье целиком и полностью. Дарин даже это обстоятельство особенно не радовало, и хотя были периоды, когда она смеялась и активно общалась с волонтёрами, происходило это обычно после раскуривания косячка вместе с Оливье.

Время шло, уехали француз Себастьян и индиец Азам. На смену им пришли Джон из Америки и Аделин из Швейцарии. Джон был молод и потому слегка простоват — он всерьёз интересовался у меня, правда ли русские хакеры взломали их выборы. Интересно, что американец на ферму «Органикх» приехал во второй раз. Когда я осторожно спросила, что именно настолько его привлекает, он ответил, что Оливье отличный парень, и что здесь достаточно много свободного времени. Большую часть дня Джон лежал в гамаке с биографией Авраама Линкольна и периодически купался в пруду с дождевой водой, затянутым тиной. Вода в нем была настолько грязная и мутная, что я не осмелилась бы зайти в неё даже по щиколотку, но американца это не смущало, а позже к нему присоединилась и Аделин.

Аделин отличала крайняя наивность, граничащая с глупостью. На неё очень легко было произвести впечатление, и все разговоры она слушала, открыв рот, чем без зазрения совести пользовались Джон, жаждавший дамского внимания, и Оливье, любивший почувствовать себя кумиром молодёжи. Швейцарская гражданка, как и французы, к деревенскому быту, да и вообще к жизни в азиатской стране была совсем не приспособлена. Зачем-то бегая босиком, она моментально подвернула ногу, и это ещё повезло, потому что можно было напороться на ржавый гвоздь или наступить на сколопендру. Француженка Стефани к тому времени уже хромала на обе ноги, так как на одной гноился расчёсанный комариный укус,

а на второй красовалась большая болючая мозоль. Кудрявый лоботряс Гвендаль, чемпион по лежанию в гамаке, щеголял пятнами грибка, которые не лечил, а только расчёсывал. Жюли сыпала себе в кофе соль вместо сахара, а Клави, собирая цветы горошка, периодически наступала ногой в собственную корзину. Все французы регулярно сгорали на солнце и ходили красные, а также непрестанно чесались, страдая от комариных укусов. Руки и ноги их были исцарапанными сорняками, так как ни у кого не было не только подходящей обуви, но и даже штанов, только шорты. А Аделин своей безалаберностью превзошла всех: помогая Дарин варить джем из каркаде, она забыла выключить огонь под кастрюлей с сиропом. К утру в ней осталась только чёрная накипь. Гневу Дарин не было предела, и лишь продвинутая дипломатия Оливье позволила уладить дело без кровопролития.

Однажды утром после сбора мотылькового горошка Оливье предложил всем заняться общественно-полезным трудом, а именно собрать мусор вдоль дороги, которая прилегала к ферме. Схватив мешки, волонтёры под предводительством француза, довольного собой и окружающими после утреннего косячка, вышли на дорогу. Бутылки, стаканчики, пакетики и прочие отходы кхмерской жизнедеятельности только и ждали, чтобы их подобрала чья-то рука в драной вязаной перчатке (других на ферме «Органикх» не водилось). Иногда попадались даже относительно ценные вещи: я нашла в кустах грязный, но целый пластиковый кувшин без единой трещины, а Паша выудил из кучи мусора несколько мелких денежных купюр. Столь активная деятельность для Оливье была нетипичной, и мы гадали, с чего вдруг французу вздумалось заняться сборкой мусора, тем более что после прошлого раза прошло не так и много времени. В деревне, куда мы как-то раз ходили прогуляться за мороженым и соевым молоком, все обочины были завалены пластиком и прочим хламом, а на нашей дороге сор попадался лишь изредка. Через пять минут стало ясно, к чему весь сыр-бор. Подъехала машина, а в ней — важные гости, прибывшие навестить Оливье. Бросив мешок, тот запрыгнул внутрь и уехал домой, показывать хозяйство и вещать о своих подвигах на ниве фермерского труда. Тот факт, что визитёры застали его за таким полезным делом, как сбор мусора, помог французу выставить себя в лучшем свете, а их пунктуальность не дала утомиться за этим скучным занятием. О ля ля!

Ленясь работать сам, Оливье тем не менее старался разнообразить жизнь волонтёров и придумывал разные дела, каждый день новые. Иногда мы делали кирпичи из глинистой земли, смешанной с водой и рисовой шелухой. Пару раз

корячились на рисовом поле, пропалывая сорняки. Собирали тяжеленные восковые тыквы, уже созревшие, и укрепляли стены птичника, чтобы цыплята не сбегали на волю. Работали и на грядках, пересаживая салат, а один раз сажали семена в сделанные своими руками из пальмовых листьев горшочки. С ними вышла забавная история. Дарин принесла охапку листьев и банку, полную тонких бамбуковых палочек. Она сообщила всем, что к дарами природы нужно относиться бережно, и попросила экономить материал. Сказано это было так строго, что я ломала бамбуковые палочки на совсем крошечные кусочки, втискивая их сквозь дырочки в листе, чтобы ни один сантиметр не пропал даром. Правда, сколько именно нужно горшочков, Дарин не сказала. Поэтому мы сделали раза в три больше, чем требовалось, и оставшиеся не у дел были безжалостно выброшены в компостную кучу. Одно из правил пермакультуры гласит: «Возвращай избыток природе». Вот и горшочки вернулись туда, откуда появились.

Волонтёры на прополке рисового поля.

Когда созрел гибискус, стали собирать и его. Мясистые красные цветы освобождали от коробочек с семенами, варили с сахаром и протирали сквозь сито. Джем получался просто восхитительный, с тонким кисло-сладким вкусом. Большую часть Оливье забирал на продажу, но и волонтёрам оставалось немного

на завтрак. По утрам все ели хлеб с вареньем, а также яйца, которые привозила с рынка Дарин. Обед и ужин она готовила сама. Больше всего мне запомнились её огненное тайское карри и баклажаны, запечённые на решётке. На кухне была газовая плитка, но Дарин чаще готовила на углях, как принято у кхмеров. Оливье говорил, что и столешницу на кухне сделал лишь из гигиенических соображений, а так готовил бы, сидя на корточках на полу, как местные. Правда, сам он вообще не готовил, предпочитая делу слово.

Как-то раз с утра Оливье прихватил мешок сушёного горошка и уехал в Баттамбанг продвигать свою продукцию, а мы взяли тачку, накопали глины, просеяли её, привезли к дому и вывалили в таз. Добавили воды и как следует перемешали, а потом потоптались в грязной жиже ногами, доводя её до однородного состояния. Затем мы взяли мешок рисовой шелухи и высыпали в таз примерно четверть, перемешали, добавили ещё немного и снова перемешали. Полученную смесь планировалось использовать для того, чтобы положить новый слой на глинобитный пол в доме, осыпающийся и весь в выбоинах — днем ранее этому занятию уже было посвящено немало времени. Но тут Аделин сказала: «По-моему, шелухи маловато» и вывалила в таз половину мешка. Следующие два часа другие волонтёры добавляли в испорченную смесь то воду, то грязь, и уныло бродили по ней, а мы плюнули на всё и пошли собирать каркаде, чтобы сварить из него джем. Готового продукта получилось целых двадцать четыре баночки, чему до крайности обрадовалась Дарин.

На следующий день с утра мы уже не стали латать глинобитный пол, а собрали вещи и уехали в Баттамбанг. Друг Оливье, таксист, гостивший на ферме два дня, даже подбросил нас до Сисофона. Странно, но несмотря на всё раздражение, потихоньку копившееся две недели из-за всеобщей лени и праздности, царящих на ферме, и неспособности молодёжи вести совместный быт, расстались мы хорошо и даже с лёгкой грустью. Жаль, что у Оливье не хватало сил раскручивать всеобщую активность, чтобы вокруг кипела жизнь и делались дела. Мы не жалели, что были там, хоть и не сумели завести друзей. Я научилась быть терпимее по отношению к другим людям, и это само по себе уже было неплохо. Сделав пересадку в Сисофоне, поехали дальше — вчетвером с двумя местными на заднем сиденье легковушки. Один из них почему-то спросил Пашу, не являюсь ли я его, Пашиным, сыном.

И вот, Баттамбанг. Город, конечно, был странный, но гораздо более симпатичный, чем Сием Рип: тук-тукеры если

и домогались, то не на каждом шагу, а только изредка, да и в кабаки никто за рукав не тянул. Как-то само собой подвернулось китайское кафе с утиной лапшой, бесплатным хорошо заваренным чаем и пельменями ручной лепки, которые подавали с пылу, с жару, перепачканными в муке руками. Пообедав, отправились гулять. Через каждые триста метров попадался магазин для любителей вышивки, причём самый маленький набор был размером с полотенце для рук, а в большой можно было завернуться целиком. Завершив работу, местные дамы приносили её обратно в магазин, где полотна в качестве последнего штриха покрывали цветными блёстками. Познакомившись с городом поближе, мы впервые за последние три месяца пошли в пиццерию и съели большую мясную пиццу на тонком тесте.

После посещения Баттамбанга настало время увидеть и столицу — Пномпень. Город был совсем не приспособлен для жизни пешеходов. Приходилось постоянно быть настороже и обходить наглых мотоциклистов, едущих везде, в том числе и по немногочисленным тротуарам. Пересечение дороги даже по пешеходному переходу было приключением не для слабых духом. Иногда возникало ощущение, что мы — единственные пешеходы в этом городе ревущих мопедов, обтекающих большие чёрные джипы.

Прошло ещё немного времени. Получив вьетнамскую визу на три месяца, мы зашли на почту и отправили Чо и Чон Сон немного мотылькового горошка, выкупленного у Оливье за целых пять долларов, и открытку маме, а на следующий день сели в автобус и уехали во Вьетнам. Во время пересечения границы Паше пришлось дать взятку пограничнику, так как в его паспорте отсутствовал штамп о въезде. Камбоджа началась с требования взятки на границе, и им же закончилась. Что же, прощай навек, страна пограничных попрошаек! Мы увидели достаточно и возвращаться более не намерены.

Глава VI. Вьетнам

— Вяленая пелядь и сыр «косичка». — Элегантные стринги-парашюты. — Лесной эксгибиционист. — Русский город Нячанск. — Да вы, батенька, не буддист! — Продаю свечки задорого. — Ах, вернисаж! — Понеслось оно по трубам.

После того, как автобус пересёк сухопутную границу между Вьетнамом и Камбоджей, очень быстро стало очевидно, что мы находимся в другой стране. Во-первых, мусора на обочинах стало в разы меньше, а во-вторых, коровы, пасущиеся в придорожной траве, были откормленными и нисколько не напоминали камбоджийские рогатые скелеты. Поездка заняла целый день. Уже начинало темнеть, когда мы въехали в Хошимин. Автобус остановился на улице Фам Нгу Лао в туристическом районе. Выход из него частично блокировали назойливые таксисты, от которых мы только отмахнулись, так как ехать было некуда, да и незачем. Жилье нашлось на месте в первой попавшейся подворотне, где практически в каждом доме сдавали жилье предприимчивые владельцы. За восемь долларов в сутки удалось снять неплохую комнату у дружелюбной старушки, которая явно была рада гостям. Узнав, что мы из России, она продемонстрировала целую банку тушёнки и початую — сгущёнки, в знак того, что русские в её доме останавливаются частенько.

Наша комната находилась на втором этаже. Незастеклённые окна выходили в шумный переулок. Третий этаж тоже сдавался, при этом сами владельцы спали на полу в холле, не имея отдельной комнаты для проживания, за исключением узкой каморки под лестницей, в которой можно было находиться только в одиночку, притом лёжа. Каждый раз, когда мы возвращались поздно вечером, было неловко перешагивать через спящие тела, распростёртые на полу, но для вьетнамцев это было в порядке вещей. По крайней мере, когда мы съехали от старушки, потеряв надежду выспаться и нанюхавшись бензина от газующих в переулке мопедов, следующее жилье оказалось точно таким же. Все комнаты сдавались внаём, а владельцы спали вповалку на полу. До позднего вечера под окнами рычали мопеды и мотоциклы и, что было ещё хуже, торговцы катили свои телеги, оснащённые динамиками. Оттуда громко и сипло неслась тарабарщина.

Вьетнамцы постоянно куда-то едут. Воистину, среди всех

народов Азии этот — самый неугомонный. Когда филиппинец сидит у дороги, глядя на проезжающие машины, а камбоджиец лежит-полёживает в своём гамаке, вьетнамец занимается делом. Основное занятие — ездить с утра до вечера на мопеде, перевозя грузы, людей, а то и просто себя самого. Иной раз можно увидеть на двух колёсах целую семью из пяти человек, и не всегда на них будут надеты хотя бы шлемы. Чтобы перейти дорогу в Хошимине, нужно мысленно проститься с жизнью и медленно, с равномерной скоростью начать двигаться вперёд. Тогда поток мопедов и мотоциклов обтекает пешехода, но горе тому, кто замешкается или, ещё чего доброго, резко ускорится. Катастрофа неминуема! Но чего ещё ждать от страны, где на сто мотоциклистов приходится один пешеход? Конечно, приоритет на дороге всегда за транспортными средствами, и чем они больше, тем главнее. Человек без колёс в этой системе координат — пария, и должен быть тише воды, ниже травы. Здесь и тротуары-то сделаны лишь для того, чтобы владельцам кафе было куда выплёскивать помои, а мотоциклисты могли припарковаться с удобством. Но через день-другой мы приспособились и переходили дорогу уже не зажмуриваясь.

Дождавшись в Хошимине визита родственников, мы получили от них гостинцы: суджук, сыровяленую колбасу из оленины, швейцарский сыр, английский шоколад, бельгийские вафли, оливки, три баночки паштета, из которых два перепелиных и один с трюфелями, две банки говяжьей тушёнки, вяленую рыбу пелядь и сыр «косичка». Все вышеперечисленное, не считая шоколад из пальмового масла и дешёвые вафли, отсутствовало в нашем рационе уже полгода, так что продуктовый паёк был весьма кстати. С моей сестрой и её мужем мы собирались провести почти две недели в режиме туристов, осматривая различные достопримечательности. Начали с прогулки по городу и посещения зоопарка, где увидели птиц марабу и гималайских медведей, а ещё — двух представителей неблагополучной молодёжи, дразнящих гиббона бананом на верёвке. Гиббон с внезапностью и грацией фокусника два раза метнул в толпу какие-то объедки, но ни в кого не попал, а потом всё-таки сумел захватить банан, оставив наглых подростков ни с чем.

Большую половину следующего дня заняла поездка в тоннели Кучи. Во время войны с Америкой их выкопали отчаянные вьетнамские партизаны, регулярно задававшие жару звёздно-полосатой пехоте. Изобретательность их не знала границ: из банального бамбука и ветоши изготавливались смертоносные ловушки, а неразорвавшиеся снаряды противника тут же

распиливались и разбирались на части. Добытую взрывчатку использовали для изготовления кустарных гранат. Престарелый вьетнамский гид с абсолютно неразборчивым английским бегом провёл нас по всем точкам, демонстрирующим военную доблесть вьетнамцев, но сделанных специально для показа туристам. Нам показали макеты ловушек, а также процесс, имитирующий распиливание фугаса двумя страшными манекенами. После все желающие просочились сквозь подземный тоннель, но не оригинальный, а выкопанный под европейский размер, достаточно просторный, чтобы ни один верзила не застрял. Также можно было пострелять из автомата по два доллара за пулю или купить настойку из кобры, рисовую бумагу, каску и прочий хлам, являющийся причиной перевеса багажа у многих туристов, покидающих Вьетнам. Тем же вечером наша дружная четвёрка загрузилась в ночной спальный автобус, следующий в Далат.

Неискоренимая потребность вьетнамцев постоянно куда-то ехать выражалась не только в обилии мопедов и мотоциклов на дорогах, но и в развитом автобусном сообщении. После девяти вечера, когда вся страна засыпала дома, на дорогах оставались лишь фуры дальнобойщиков да ночные спальные автобусы. Эти дома на колёсах переносили на огромные расстояния пассажиров, пока они лежали на своих койках. В салоне их было больше тридцати: три ряда узких лежанок по два яруса в каждом. Уснуть, правда, было проблематично из-за привычки водителя громко и спонтанно сигналить. Все дело в том, что во Вьетнаме смотреть в зеркала заднего вида просто не принято, поэтому любое транспортное средство, приближаясь сзади к другому, начинало неистово бибикать, предупреждая о своих манёврах. Автобусная компания, выбранная нами, славилась порядочным отношением к туристам, и за полночь водитель перестал жать на клаксон. В Далат прибыли уже на рассвете.

Уличная торговля.

Небольшой городок, расположенный в горах, впечатления оставил самые приятные. Помимо чисто туристических развлечений, запомнился вкуснейший кофе, который здесь подавали на каждом углу. Его было принято пить понемногу, из маленьких чашек, очень крепким. В придачу к любому заказу в кофейне приносили крепкий зелёный чай с жасмином, который удивительным образом сочетался с кисловатым вкусом кофе. Вьетнамцы — народ ранний, и после семи утра придорожные кафе уже пустели, давая нам возможность спокойно позавтракать супом с лапшой. Кормили в Далате без изысков, но вкусно, по-домашнему. Сухонькая старушка, хозяйка кафе, куда мы зашли пообедать курицей с рисом, окружила нас внезапно заботой. Сначала она принесла огромную миску с варёным рисом, чтобы никто не ушёл голодным, потом угостила компанию соком манго, а на прощание трогательно брала наши руки в свои и улыбалась. Днем было тепло, но ночью температура значительно падала, и приходилось облачаться в куртки. Далат славится клубникой, хотя вьетнамцы не дают ей как следует вызревать и продают твёрдые беловатые ягоды. Есть их просто так невозможно, но в сочетании с взбитыми сливками, сгущёнкой или мороженым, они были диво как хороши. Вдоволь погуляв по кривым переулкам, идущим то вверх, то вниз, мы покинули Далат, мысленно пообещав себе, что вернёмся, и уехали на побережье.

Узкая полоска пляжа между рыбацкой деревней Муйне

и городом Фантхиет притягивает туристов со всего мира, но больше всего, как ни странно, из России. В северной части нашей русской деревни Муйновки, где пляж был пошире, песок побелее да отели подороже, кириллица захватила власть на всех рекламных вывесках. Многочисленные аптеки на русском языке предлагали купить корень женьшеня, артишоковый чай в помощь печени, сушёные грибы личжи от всех болезней и мазь «звёздочка». Одна из них предоставляла скидку в пятьдесят процентов родственникам Путина. В кафе «Родина» и у многочисленных его конкурентов без проблем можно было заказать борщ или пельмени, а если захочется и того, и другого, то и пельмени в борще. Вьетнамцы сносно мяукали по-русски, предлагая варёную кукурузу, а также кофе, выкаканный специально обученными хорьками. Большим спросом пользовались свежие побеги алоэ для смазывания сгоревших телес.

По пляжу, отдуваясь и смахивая пот со лба, ходили мужики с Урала, предлагающие экскурсии — для своих, по-русски, всего раза в два дороже, чем у местных. Что касается модных трендов, то даже самые отсталые слои мужского населения прослышали, что носить на пляже обтягивающие плавательные трусы «ласточкой» — не комильфо, и практически все русские кавалеры щеголяли в свободных шортах, подражая европейцам. Но вот незадача: приличия соблюдены, а ноги выше колена не загорают. Видимо, эта полоска кожи для отдыхающих была очень важна, потому что многие мужики ходили, подвернув портки насколько возможно и даже, не побоюсь этого слова, заправив их в задницу. Шорты, сложенные по принципу оригами, превращались в элегантные стринги-парашюты. Это новшество оказалось на удивление популярным у пляжной братии.

Неделя пролетела, как один день. На рассвете мы бегали по пляжу трусцой, а потом шли досыпать в номере. Самые жаркие часы пережидали, лениво раскачиваясь в гамаке. Воодушевлённые примером вьетнамских тёток, которые на пляже ковырялись в песке в поисках съедобных ракушек, мы тоже раза два отправлялись на промысел. Моллюски жили в песке на глубине около десяти сантиметров вдоль всего побережья, но добывать их было проще всего на отмели, чтобы не захлёстывало волнами. За утро мы вчетвером набирали килограмма два ракушек, скромный размер коих компенсировался изобилием. Хозяйка нашего гостевого дома позже жарила их с луком и чесноком. Иногда на зубах похрустывал песок, но это уже были мелочи.

Проведя с нами ещё почти неделю, сестра с мужем уехали, вернувшись обратно в промозглую московскую осень. Оставшись

в одиночестве, мы какое-то время оставались на том же месте, а потом решили вернуться обратно в Далат. Ехали четыре часа. Сначала — мимо моря и длинного пляжа, потом — сквозь проливной дождь и туман, в гору. Два раза от напряжённого труда заклинивало дворники, и помощник водителя выходил, вернее, выбегал, чтобы вернуть их в рабочее положение. Потом дождь кончился, и вместе с ним ушёл туман. Потянулись вереницей деревни. То здесь, то там местные жители раскладывали пёстрые кофейные ягоды на просушку. Кое-где рдели красные флаги со звездой. В автобусе на поворотах иногда что-то надрывно скрипело, да так пронзительно, будто кричит младенец. Доехали в срок, указанный на билете, и без происшествий. Далат встретил лёгкой моросью и прохладным, не успевшим ещё выстудиться воздухом. Вьетнамцы провожали нас, несущих поклажу, взглядами из кофеен, где они сидели, нахохлившись, как воробьи, на своих маленьких табуретках.

Несмотря на то, что в Муйне ещё две недели назад служащие отелей начали обматывать пальмы красными и зелёными лентами, устанавливать проволочных северных оленей и засыпать всё вокруг искусственным снегом, только в Далате мы по-настоящему почувствовали приближение Нового Года. Во-первых, повсюду росли сосны, а ведь это практически ёлки — куда до них пальмам. Во-вторых, в магазинах постоянно толпились люди, выбирая подарки близким, а на прилавках горой лежали хурма и мандарины. И в-третьих, из-за дождя и пасмурной погоды стало так холодно, что я не вылезала из термобелья, используя его даже ночью в качестве пижамы. Если бы внезапно пошёл снег, думаю, мы бы и не удивились особенно.

Дождь шёл каждый день, не переставая. В сочетании с горной прохладой этот факт приковал нас к отелю, где мы вынуждены были сидеть целыми днями, читая книги и просматривая фильм за фильмом. Лишённые мобильности из-за непогоды, мы ходили обедать и ужинать несколько день подряд в одно и то же кафе, где Паша ел варёную курицу, а я — куриные потрошки с рисом. Наевшись, согретые куриным бульоном и имбирным чаем, мы шли обратно, подняв воротники. Однажды небеса сжалились над нами и выделили несколько солнечных часов без дождя, чтобы мы смогли сходить на автобусную станцию за билетами. Когда шли на другой конец города, видели, как какой-то вьетнамец стравил двух петухов, видно, специально обученных для боя. Уставившись друг на друга и распушив воротники, они то молча взвивались в воздух и дрались когтями и клювами, то снова замирали. Посмотреть на это страшное зрелище остановились мы и двое мотоциклистов — с давних пор петушиные бои собирают

зевак. На станции кассирша слегка удивилась, что нам надо в Туйхоа, но на тот момент казалось совершенно логичным, что раз в этот город не едут туристы, то это самое подходящее место для нас. Как же мы ошибались!

Небо над Далатом хмурилось, когда мы уезжали, погрузившись со всеми пожитками в оранжевый автобус. Ехать пришлось семь часов. Сначала сквозь дождь, потом сквозь туман, по горному серпантину, далее — вдоль рисовых полей, по берегу моря. Редкие остановки позволяли справить нужду либо утолить голод в придорожном кафе. Вьетнамцы, нисколько не стесняясь, оправлялись в ближайших кустах, и нам приходилось следовать их примеру за неимением альтернативы. Наконец водитель высадил нас на шоссе где-то вдали от города. Было темно. Вокруг роились мотоциклисты, предлагающие извоз, но нас и наших вещей было слишком много, чтобы взгромоздить всё на один мопед, а ехать порознь было боязно. В ста метрах стояла, еле различимая в темноте, машина такси. Обходя навязчивых мотоциклистов по дуге, мы дошли до неё, разбудили водителя, деликатно постучав в стекло, и отправились в отель.

Туйхоа был постапокалиптический городишко, который строили с гораздо большим размахом, чем было разумно это делать. Широкие многополосные проспекты опоясывали пустыри; отели были заброшены и мрачно чернели окнами с нестираными занавесками. Пляж, а точнее полоса песка, усыпанная мусором и выброшенным на берег плавником, была отгорожена от проспекта узкой лесополосой. Проходя мимо, мы заприметили в лесу много грибов да местного эксгибициониста, теребившего причиндалы за деревом. Мечты о нетуристическом Вьетнаме разбились о суровую социалистическую действительность — вялое достоинство эксгибициониста стало той соломинкой, что переломила спину верблюду. Гордо подняв головы и делая вид, что ничего не заметили, мы сменили курс и пошли прямиком на железнодорожную станцию, где малодушно купили билеты в самый туристический город во всем Вьетнаме — Нячанг. Ехать в затопленный из-за дождей Хойан или Дананг казалось безумием.

Старый поезд неторопливо увёз нас из мрачного захолустья. Проводники прокатили по проходу тележку, гружёную рисом, тушёными овощами и свиными отбивными. Сосед напротив с аппетитом зачавкал, склонившись над тарелкой. В вагоне было полно народу. Все ехали с мешками и тюками, которые запихивали не только на полки, но и под ноги. Наш тип вагона напоминал обычную подмосковную электричку — деревянные лавки в два ряда, попарно повёрнутые сиденьями друг к другу,

а между ними — маленький столик у окна. Быстро стемнело, но пока ехали, успели насладиться видом на заливные луга, рисовые поля, деревни и горы, укутанные в низкие облака.

В русском городе Нячанске, конечно, проживали и вьетнамцы тоже. Но наших всё равно было больше. В пасмурную погоду, царившую в этой части Вьетнама уже две недели, купаться было запрещено, но народ это не останавливало. Так и лезли в море, прямо в дождевиках, и плавали в прибое среди полиэтиленовых пакетов и прочего мусора. Пляжные торговки в характерных конусообразных шляпах из соломы, присев на корточки, варили здоровенных лангустов в вёдрах, намереваясь втюхать их туристам как статусный продукт и символ благосостояния. Три дородные дамы очевидной национальности восседали на лавке, подставив небу свои бледные одутловатые тела. Одеты они были не в купальные, а в самые обычные бюстгальтеры с косточками и кружевами, и оттого картина эта имела налёт иной реальности, в которой по городу допустимо ходить полуголым и в застиранном белье. Очевидно, близость пляжа к скамейке настраивала дам на фривольный лад. Те, кто не бродили по мокрому песку и не выпивали на набережной, кутаясь в дождевики, прогуливались между полками в супермаркете в поисках пива и почему-то сыра. Мы сделали широкий жест и оплатили две недели проживания в огромном номере на четверых с балконом и видом на город. С этого момента удача, сопутствующая нам больше месяца, куда-то подевалась — возможно, мы оставили её в Туйхоа. Оказавшийся двуликим Вьетнам начал поворачиваться к нам своим неприветливым злым лицом.

Ещё до начала поездки мы сомневались, стоит ли ехать во Вьетнам сразу на три месяца, не будучи знакомыми с этой страной вовсе. Тем более что многочисленные отзывы в интернете предупреждали о том, какой хитрый, злобный и жадный народ вьетнамцы. Ещё больше пессимизма вселяла статистика, говорившая о том, что в отличие от Таиланда, куда возвращается примерно половина туристов, Вьетнам готовы посетить повторно лишь пять процентов. Но тогда мы были самонадеянны и решили, что это касается не нас, а невежественных людей, которые, по всей видимости, что-то делали не так. Возможно, не улыбались или были недостаточно вежливы, а может быть просто пьяны или одеты непотребным образом, и нас-то это уж точно никак не затронет. В том, что глупость и самонадеянность караются судьбой сполна, мы убедились уже очень скоро.

В отличие от большинства азиатов, вьетнамцы в массе своей

не буддисты, а либо атеисты, либо практикуют народные религии. В основном это культ предков, а вернее духов предков. Практически в каждом доме, а часто и в общественных заведениях можно увидеть алтари с подношениями. Например, в кофейне неподалёку от нашего отеля один раз мы видели на алтаре коробку пирожных Чокопай, а в другой день вместо неё лежала жёлтая небольшая дыня. Что касается практического приложения религиозных верований, то, как мне показалось, некоторые вьетнамцы в своих поступках часто руководствовались не возможным наказанием за грехи или заботой о карме, а исключительно жаждой наживы или как минимум холодным расчётом. Конечно, встречались нам и дружелюбные люди, пытающиеся помочь абсолютно бескорыстно. И такими скорее всего является большинство вьетнамцев. Но мы, являясь туристами, в основном взаимодействовали с людьми, предоставляющими услуги: продавцами, работниками кафе, парикмахерами. Оказалось, что для вьетнамца не принципиально, рассчитан его бизнес изначально для туристов, или он работает практически исключительно с местными: при виде европейского лица многие торговцы, не моргнув глазом, называли тройную цену.

На практике это означало, что ни одну покупку нельзя было совершить сразу и с гарантией. Иногда, чтобы купить такую банальную вещь, как дождевик, приходилось обойти три-четыре магазина, прежде чем нам называли приемлемую, а не завышенную в несколько раз цену. Для многих туристов это не являлось проблемой, так как Вьетнам в целом страна недорогая, и какая разница, сколько просят за тростниковый сок, если даже с четырёхкратной накруткой он обойдётся не дороже доллара. Но нам с ограниченным бюджетом и привычкой все расходы записывать, знавшим примерную стоимость всего, что покупали, это было тягостно.

То же самое касалось и кафе. Если практически в любой азиатской стране можно было рассчитывать на вкусную еду, просто зайдя в заведение, где едят местные, то здесь никакие правила не работали. Иногда в туристических кафе, стоящих пустыми, нам готовили потрясающие блюда за вменяемые деньги, а в местных забегаловках пытались обсчитать или брякали на стол тарелки с холодной невкусной стряпнёй. Иногда наоборот. Но поход в каждое новое заведение был сродни лотерее, и мы никогда не знали, большие будут порции, или маленькие, и вкусная будет еда, или опять уйдём голодными. Отзывы в интернете тоже не вносили ясность, а скорее наоборот, запутывали нас ещё больше. Придя в ресторан с высоким

«народным» рейтингом, мы получили равнодушные взгляды и еду, разогретую в микроволновой печи и обильно сдобренную глутаматом натрия. После неё несколько часов мучительно хотелось пить.

Пляж после шторма.

В Нячанге мы впервые столкнулись с таким возмутительным вьетнамским явлением, как двойные меню в кафе. Те, что приносили иностранцам, были на английском языке, а цены в них — гораздо выше, чем аналогичные в меню на вьетнамском. Один раз мы зашли в кофейню, но не стали садиться за столик, а подошли к стойке и сами взяли меню, чтобы побыстрее понять, сколько стоит кофе. Там имелись и вьетнамские, и английские экземпляры, и цены в них отличались раза в два не в пользу иностранцев. Интереса ради, я показала бариста пальцем в меню одну и ту же позицию на разных языках. Та лишь недоуменно пожала плечами: «Это для вьетнамцев». С тех пор мы перестали удивляться, почему в некоторых затрапезного вида кафе цены оказывались, как в хороших ресторанах, хотя там ели совершенно обычные на вид местные люди.

Сами же вьетнамцы в массе своей оказались лишь изредка приветливым, а больше шумным и крикливым народом. Однажды примерно в час ночи перед нашим отелем остановился микроавтобус. Оттуда вывалилось, судя по звукам, стадо бронтозавров, а потом оно с визгом и рёвом загрохотало

по лестнице, расселяясь по номерам. Кто-то спьяну даже пытался заселиться в нашу комнату, но не вышло, так как дверь была заперта. Все новоприбывшие долго орали и топали, будто на репетиции парада. В соседний номер вселились деревенские жители с тюками, детьми, пакетами с едой и прочим скарбом. Тётки галдели до позднего вечера, так и не закрыв дверь в свою комнату. Видимо, это было не по фэн-шую, или акустика с закрытой дверью не та, а может просто присматривали за одной из своих коробок, выставленных в коридор. На следующий день они уехали. А потом уехали и мы, погрузившись в автобус. Нас ждал древний город Хойан.

Одна из причин, почему мы любим ходить пешком, заключается в том, что это позволяет проникать в места, не испорченные массовым туризмом. Когда протопаешь километров семь по узкой каменистой тропинке в гору, на вершине с большой вероятностью не будет разбросанного повсюду мусора, орущих детей, навязчивых продавцов и прочих несносных людей. Если только их не завезли автобусом по соседней асфальтовой дороге, но даже если и так, те часы, пока ты идёшь по тропинке, можно наслаждаться красотой окружающего мира без лишних раздражителей. К сожалению, чтобы полюбоваться древним городом Хойаном, не нужно тащиться в гору пешком. К вашим услугам такси от ближайшего аэропорта и организованные туры. И по городу тоже не надо ходить на своих двоих — для этого есть велорикши. Поэтому Хойан посещают тысячи туристов в день и миллионы в год. А туда, где много туристов, сползаются худшие представители рода человеческого: жадные торговцы, выдающие барахло за диковинку, навязчивые гиды, нахальные зазывалы. И поэтому Хойан, хоть и красивый, освещённый фонариками и яркий, как новогодняя ёлка, но лубочный, фальшивый, для нас быстро утратил своё очарование.

Конечно, первые пару дней и мы, как большинство туристов, вечером гуляли по древним улицам, освещённым бумажными фонариками, и старались замечать только красивое, не обращая внимания на разного рода досадные мелочи. Такие, как, например, назойливые продавщицы свечек в картонных подставках, которые сплавляют по реке. Эти грозные тётки преследовали нас повсюду и совали в лицо свои подносы: «Купи! Купи!». Однажды, пока мы сидели и любовались видом с набережной Анхой на старый город, одна из вышеупомянутых продавщиц примостилась на ступеньках у кромки воды метрах в пяти от нас. Скрытая темнотой от посторонних глаз, бабулька, нисколько не стесняясь, шумно справила большую нужду

и отправилась по своим делам. Другие торговцы тоже не отличались деликатностью, и часто, проходя по улице, мы слышали грубые оклики: «Эй! Ты!». А покупать ничего не хотелось, и не только из-за отсутствия адекватного подхода к клиентуре, но и из-за неприкрытого обмана. Например, спальные мешки из самой дешёвой подкладочной ткани повсеместно выдавались за шёлковые. Такой неприглядной оказалась изнанка туристического Вьетнама.

Дожди продолжались с удивительным постоянством. Значительную часть времени приходилось посвящать сушке одежды феном, чтобы спасти её от сырости и плесени. Это не особенно помогало, и в Хойане мы вынуждены были выбросить сгнившие кроссовки и ещё несколько вещей. Дорогие солнечные очки в деревянной оправе, заплесневевшие прямо вместе с чехлом, выкидывать было жалко, и их было решено сохранить и реанимировать позднее. Оставив позади китайских туристов с их телефонами на палках, мы уехали в такой же сырой и промозглый город Хюэ, а оттуда — в Ханой, торопясь получить тайскую визу на два месяца. После этого нас ждало волонтёрство в Ниньбине. Найти его оказалось делом нелёгким: на большую часть писем нам просто не отвечали, а одна ферма предложила окунуться в сельскую жизнь за деньги, притом немалые. За две недели пребывания в деревне предприимчивые фермеры просили больше тысячи долларов.

Подходил к концу второй месяц путешествия по Вьетнаму. Если в конце первого мы обожали эту страну, преисполненные восторга, то теперь радость сменилась грустью. Частично этому способствовала непогода, но по большей части виновато было разочарование от того, что многие вьетнамцы оказались именно такими, как их описывали в многочисленных негативных отзывах — хитрыми, жадными и мелочными. И эти их черты не зависели от того, были мы в туристическом месте или там, где не ступала нога европейца. Если какая-то взаимосвязь и прослеживалась, то исключительно с географией, а именно, чем севернее, тем больше взвинчивали цены торговцы, и тем более злыми были их лица. Однажды, когда Паша зашёл в кафе, где местные обедали рисом с овощами и кусочками мяса, его и вовсе отказались обслуживать. В ответ на приветствие вьетнамка смерила его взглядом, упёрла руки в бока и просто-напросто отвернулась, всем своим видом демонстрируя презрение.

Ханой оказался не лучше и не хуже других городов. Везде приходилось держать ухо востро. Простудившись от постоянной сырости, мы купили лекарства в аптеке, переплатив раза в два, а когда принесли коробочки домой, оказалось, что таблеток в них

не хватает. На улицах тем временем крикливые торговки фруктами выколачивали из иностранцев деньги следующим нехитрым способом: просто вешали прохожим на плечо своё коромысло, и предлагали сфотографироваться. Ничего не подозревающие туристы с радостью надевали треугольную шляпу и позировали, а после ждали, когда им очистят ананас. Но уже через минуту улыбки сползали с их лиц, когда торговки за свои услуги требовали огромные деньги, и ни за что не хотели брать обратно фрукты. Если клиент платить не желал, они поднимали крик, размахивая кулаками, и успокаивались только тогда, когда крупная купюра оказывалась у них в кармане.

Автобус, который должен был везти нас в Ниньбинь из Ханоя, сломался. Известная туристическая компания, услугами которой мы пользовались в течение всей поездки, на сей раз подвела. Но поездка состоялась, несмотря ни на что. Сначала нас запихнули в маршрутку, которая долго ехала по ночному Ханою. Водитель громко ругался на пешеходов и других участников дорожного движения, и постоянно давил на клаксон. Выбравшись наружу на пустынной улице, пассажиры долго ждали, пока не приедет другой автобус, принадлежащей компании с говорящим названием «Путешествие верблюда». Сперва было даже весело. По телевизору показывали вьетнамские музыкальные клипы, в которых певцы в традиционных шляпах заунывно мяукали на фоне колосящихся полей, неумело держа серпы. Мои новые кроссовки, с трудом выбранные в огромной куче на полу магазина, кажется, уже начинали расклеиваться. Всё во Вьетнаме было быстротечным и недолговечным. Было бы очень недурно, если бы и телевизор с дурацкими клипами сломался, но этого не произошло. Через пару часов, когда автобус доверху забили иностранцами, и свободных лежанок не осталось, тронулись в путь, притом с большим опозданием. Оказалось, что на замену нам подсунули одну из худших автобусных компаний во всем Вьетнаме. Мне с трудом удалось найти в интернете единственный положительный отзыв среди сотен отрицательных, и тот скорее всего оставил водитель инкогнито. Повезло, что ехать надо было меньше ста километров. По дороге водитель курил прямо за рулём, громко бибикал, ехал с огромной скоростью и обгонял всех и справа, и слева. Подсадив по пути какого-то делового на вид вьетнамца с портфелем, он пытался согнать одну робкую на вид девушку с места, чтобы посадить своего, но за неё вступились друзья. Потом уже и мы вышли на шоссе в Ниньбине, а верблюжий гроб на колёсах понёсся дальше, агрессивно подрезая редкие проезжающие машины. Минут через десять удалось поймать такси.

Погода снова испортилась. Во-первых, стало холоднее, а во-вторых, постоянно накрапывал дождь. Но в таком месте, как Ниньбинь, это было даже неплохо. Плоская суша дышала туманом, из которого то здесь, то там, выскакивали карстовые горы. Через три дня, проведённых в пеших прогулках по окрестностям, настало время для долгожданного волонтёрства, которого нам так не хватало уже два месяца. Мы поселились в хоумстее «Драконья лодка», где планировали помогать хозяйке с самыми разными делами, начиная растопкой глиняной печи и заканчивая дизайном меню. Модным словом «хоумстей» принято называть гостевые дома, в которых проживание сопряжено с общением с семьями, ими владеющими. Как правило, в таких местах предоставляется питание формата «завтрак и ужин», и гости живут «как дома», что и привлекает народ, желающий тёплого отношения, а не сухой отельной вежливости.

Немка по имени Сабин, будучи уже в преклонном возрасте, решила оставить свой дом в Германии и переехать во Вьетнам. Семьи у неё не было, как и детей, а была лишь верная подруга, Юн, родом как раз оттуда. Вместе они заключили договор долгосрочной аренды на приглянувшуюся землю, выкупив её таким образом у вьетнамцев, ранее на ней проживавших. Большой, размером около гектара, участок одним концом упирался в карстовую скалу под названием «Драконья лодка», а другим — в пруд. На обширной территории имелся фруктовый сад, дом и другие постройки. Грузовой контейнер долго плыл по морю, но в итоге Сабин получила всю свою домашнюю утварь, включая даже потёртые наволочки, купленные в немецкой «Икее». Вскоре построили пять просторных домиков и отделали их внутри. Все было готово к приёму гостей. Так Сабин и Юн стали управлять хоумстеем, окрестив его по имени скалы.

Во Вьетнаме большинство передвигается на двух колёсах. Даже пастухи.

Сабин была хрупкая пожилая женщина, хорошо образованная и приятная в общении. Несколько портила общее позитивное впечатление её крайняя прижимистость, выражавшаяся буквально во всем. Из-за этого почувствовать себя «как дома» было довольно тяжело, если вообще возможно. Большую часть времени мы были в напряжении и старались не напортачить каким-нибудь не очевидным образом. Это было сделать элементарно: например, случайно выкинуть бумагу из-под масла или проволочку, которой завязывался пакет с хлебом.

Что касается Юн, то несмотря на все надежды, развеять негативный образ вьетнамцев в наших головах ей не удалось. Более того, она оказалась одной из самых неприятных в общении женщин, которых мы когда-либо встречали. Коротко стриженая и одетая по-мужски, Юн была полной противоположностью Сабин. Держалась она надменно и демонстративно не разговаривала с нами, предпочитая уделять внимание собакам или своей подруге. Но стоило нам проявить излишнюю, на её взгляд, активность, как она тут же появлялась с вопросами: «Вы что тут делаете? Варите картошку? Ладно, варите, варите. И вообще, делайте что хотите!», но разрешение делать то, что мы хотим, на практике не работало, потому что каждое действие по умолчанию считалось подозрительным и вызывало раздражение и вопрос: «Вы что тут делаете?». Юн не пыталась

произвести приятное впечатление и всем своим насупленным видом показывала: волонтёрам тут не рады. Если бы Сабин не сглаживала острые углы, мы бы съехали в первые же пару дней. Но желание наконец-то поработать и узнать Вьетнам с другой стороны пересилило, и мы остались, приняв решение на Юн внимание не обращать. Учитывая тот факт, что вне спонтанных допросов она с нами почти не разговаривала, это было нетрудно.

Помимо Сабин и Юн, на территории хоумстея постоянно проживало четыре собаки. Именно их лай встретил нас, когда мы вылезли из такси и оказались перед высоким забором с небольшой табличкой, на которой было написано «Драконья Лодка». Ни колокольчика, ни звонка поблизости не нашлось, но это и не требовалось: бдительные собаки своим лаем оповещали всю округу о прибытии гостей. И это были не дружелюбные псины, виляющие хвостом, а вполне себе злобные и нелюдимые животные. Трое из них были практически постоянно заперты на веранде на втором этаже, куда доступ имели только Юн и Сабин. Одна же, белая с чёрными пятнами дворняжка с симпатичным вязаным шарфиком на шее, бегала, где хотела. Звали её Дотти, и нрав она имела препаскудный — при виде нас заливалась лаем и даже делала попытки подойти поближе, чтобы тяпнуть. Глядя на неё, мы подозревали, что если эта бестия разгуливает на свободе, то наверху, должно быть, заперты исчадия ада.

Дела шли ни шатко ни валко. Большую часть времени хоумстей стоял пустым. За две недели, что мы прожили там, всего-то и видели, что четверых гостей да одного волонтёра. Канадец по имени Марсель помогал Сабин три недели и переделал кучу дел: подключил посудомоечную машину, расширил водопровод и даже установил новую раковину. Работая в строительстве, по хозяйству он умел практически всё. Правда, когда сверлил дырку в стене, чтобы её закрепить, случайно проделал прореху в трубе, откуда текла вода. Пришлось отрезать её от сети и делать новую, в обход. Этим он как раз и занимался, когда мы появились. Вернее, сначала с трубой ковырялся муж Куин, девушки, работавшей в хоумстее и помогавшей по хозяйству. Он бестолково отрезал трубу, не разобравшись в сути проблемы, и нужно было вскрывать пол и пробираться дальше, чтобы отсечь участок с пробоиной от водоснабжения. Когда канадец принялся всё исправлять, появилась Юн. Увидев, то, что напортачил вовремя сбежавший вьетнамец, она начала размахивать руками и громко голосить, обвиняя Марселя: «Да ты ничего не понял! Ты всё сделал не так!», качая головой и завывая,

как привидение. Вряд ли Юн хотела оскорбить его или обидеть, просто такое общение, насколько мы успели понять, у вьетнамцев в порядке вещей. Не раз и не два мы были свидетелями громких уличных сцен, когда люди орали друг на друга, грозили кулаками и вели себя непотребно. Марсель, видимо, тоже долго пробыл во Вьетнаме, так что даже почти не удивился. Вовремя прибежавшая на вопли Сабин помогла замять ситуацию.

На следующий день Марсель уехал в Ханой танцевать танго, а мы остались жить с вспыльчивой вьетнамкой, жадной немкой и кусачей собакой — отличная подобралась компания. Тут и погода стала на редкость холодной и промозглой. Днем мы надевали на себя все имеющиеся тёплые вещи, и даже ночью спали в одежде, к тому же под двумя одеялами. Ртуть в столбике термометра болталась в районе десяти градусов, но Ниньбинь, по всей видимости, находился в зоне какой-то природной аномалии, и мёрзли мы всегда, даже надев по трое штанов и две куртки. Согревались, как принято у китайцев, пустым кипятком. Было бы неплохо и чем повкуснее, но на наши попытки использовать зелёный чай, найденный на кухне, прибежала Юн с криками, что это личные запасы Сабин. Для всеобщего потребления дамы заваривали листья какого-то дерева, растущего тут же во дворе, из которых получался противный горьковатый напиток, имевший к тому же мочегонный эффект. Так что мы пили просто кипяток, и хочу сказать, что именно эта волшебная жидкость не дала нам в итоге покрыться инеем в загадочно холодном Ниньбине. У Сабин, конечно, были в кладовке электрические обогреватели, но их берегли для гостей, а нам столь опасный прибор немка была доверить не в силах. Кто их знает, этих русских? Ещё спалят хату ненароком! Зато дала тяжеленное одеяло из шерсти альпаки в нагрузку к тем, что уже были. И на том спасибо.

Территория хоумстея была, как я уже говорила, обширная. С одной стороны она ограничивалась прудом, в котором Сабин держала четырёх гусей. Птицы эти были не простые, а сторожевые. Если бы какой-то злоумышленник надумал пробраться со стороны пруда, ничего бы не вышло. На любое движение гуси реагировали громким гоготом, а в случае чего, могли и щипнуть, притом больно. Кормили их рисом, а остатки подбирали крысы, которыми кормился хозяйский кот. Кота бы с удовольствием съели собаки, да были заперты наверху, к большому нашему облегчению. Думаю, что нас они тоже бы съели и не подавились. Охранные инстинкты Сабин в своих питомцах старалась культивировать, и её не смущало, что Дотти набрасывалась на людей. Безопасность хозяев превыше всего! Мы

так и не поняли, был ли этот лающий и гогочущий арсенал излишней предосторожностью, или соседство с вьетнамцами и правда чревато неприятностями и утратой ценного имущества.

Нам, дорвавшимся наконец-то до работы, все бытовые неурядицы казались ерундой. Тем более что у Сабин нашлись занятия, требующие профессиональных навыков, которые у нас были. Во-первых, мы сделали панорамные фотографии всех пяти комнат, сдающихся внаём. Во-вторых, нарисовали карту территории, чтобы гости не плутали. Если дорога к домикам была очевидна, то пещеру смог бы найти не каждый, а она, между прочим, имелась в наличии. Как и зона для барбекю, грядки с овощами, большая глиняная печь и даже куча компоста. Потом Сабин попросила красиво оформить меню, которое у неё имелось в примитивном, написанном от руки виде. Гостям предлагалось вино в три раза дороже, чем в магазине, кекс из морозилки, быстрорастворимая лапша и разные другие нехитрые блюда. Мы сделали две версии, на английском и немецком. Наверное, если бы инициатива исходила от Юн, второе меню было бы не на немецком, а на вьетнамском, и цены в нем были бы в три раза ниже.

Работа отнимала большую часть дня. Вид двоих волонтёров, склонившихся за ноутбуком, на Юн наводил тоску. Результатами трудов она не интересовалась, да и очевидно не считала нас способными на что-то толковое. Потом привыкла и по-своему даже заботилась, периодически сообщая, что приготовила еду. К сожалению, кулинарные подвиги Юн часто есть без слез было невозможно. То, что было не слишком острым, оказывалось очень жирным. Она жарила свинину с большим количеством красного перца на обед, а оставшееся разжаривала в масле ещё раз — на ужин. Даже с рисом такая пища была слишком тяжёлой для нас, привыкших питаться иначе. К счастью, под раковиной на кухне обнаружился большой пакет картошки, которую мы начали регулярно варить для себя и есть просто так, с солью и большим аппетитом, соскучившись за долгие месяцы. Юн ворчала, что мы постоянно что-то готовим (как будто в этом есть что-то плохое), но не препятствовала этому, и мы были счастливы. Сабин тоже ела картошку, да и жареными шкварками, которые Юн производила с размеренностью конвейера, не брезговала.

Дела с кормёжкой обстояли лучше, когда были гости. Пара немцев в возрасте, жившая в «Драконьей лодке» три дня, вернула наш интерес к еде. Сабин предоставляла полный пансион, причём завтрак был бесплатным, а обед и ужин, как мы выяснили в дальнейшем, стоили примерно так же, как наша новогодняя

трапеза в итальянском ресторане в Хойане. На осторожный вопрос, почему рис с кусочками мяса, жира, свиной кожи и овощей оценивается так дорого (примерно в пять раз дороже, чем в обычном вьетнамском кафе), Сабин искренне оскорбилась и сказала, что это высококачественная домашняя еда, приготовленная из свежих овощей, выращенных без применения пестицидов в её саду. Мы к тому времени уже знали, что «органик» для многих является поводом задрать цену, но здесь прижимистость Сабин вкупе с предприимчивостью Юн вылились в поистине заоблачную стоимость еды. Щедрые жильцы платили, и для них каждый день старалась у плиты Юн, а мы в данной ситуации были бенефициарами чистой воды, так как ели со всеми, но не готовили сами и не тратили притом ни копейки. По сути гости оплачивали не только свой стол, но и наш, и владельцев хоумстея, делая их не только сытыми, но и богатыми.

Как-то раз вечером Сабин спросила: «Вы будете мюсли на завтрак?». Гости, конечно, согласились. Хитрая немка тут же добавила: «Мы делаем их из цельнозернового риса, так что это скорее рюсли». Утром следующего дня мы увидели на столе кастрюлю с варёным рисом, да таким жёстким, что жевать его приходилось с усилием. Рюсли полагалось заправлять йогуртом и есть вместе со свежими фруктами, но это по сути ничего не меняло: варёный рис оставался рисом. Что ещё хуже, он был плохо промыт, и дважды мне на зуб попадал камешек. Выбор между глотанием недоваренного риса и жеванием с риском сломать коронку был не из лёгких. Пока я сидела, перекатывая рисинки во рту, немцы с натянутыми лицами сосредоточенно поглощали завтрак. Хоть кому-то рис попался без камней!

Эти самые немцы оказались весьма приятными людьми. Его звали Фриц, а её — Ивонн, и им обоим было за пятьдесят. Они были настолько хорошо воспитаны, что не интересовались у Сабин, почему за стоимость номера в хорошем отеле их селят в холодную комнату, и почему постельное белье старое и в пятнах, а также почему их три раза в день кормят рисом за бешеные деньги. К счастью, Сабин не перегибала палку, и один раз на завтрак выставила на стол колбасу и сыр, привезённые из Германии, а на ужин приготовила свинину с луком и картофельный салат, совсем как у них на Родине. Уминая картошку и поблёскивая глазами, Фриц шёпотом признался мне: «Картофель я люблю больше, чем рис. Раз в десять!».

Но потом немцы уехали, а новые гости появляться не спешили. Правда, остановились на одну ночь две девушки из Австралии, но и те прибыли поздно вечером, а уехали

спозаранку. И с тех пор мы остались в «Драконьей лодке» совсем одни. Это негативно повлияло на качество кормёжки, но картофель в пакете под раковиной не иссякал, и это нас полностью устраивало. Работа шла своим чередом. Новых бронирований не было, и Сабин откровенно скучала. Но тут знакомые вьетнамцы пригласили немку на вернисаж, а она решила взять нас с собой. Мероприятие проходило в большом банкетном зале. Когда-то здесь была мастерская простого краснодеревщика, но срок аренды земли истекал, и государство не желало его продлевать без выполнения определённых условий. Для получения разрешения на аренду бизнес необходимо было развивать, так что краснодеревщик взял огромный кредит в банке и построил новый дом, банкетный зал, ресторан, чайную, и всё это с шиком и задорого. Мы едва не разинули рты от удивления, когда вместе с Сабин вылезли из такси.

На вечеринку, устроенную для местной богемы, собрались художники, скульпторы, фотографы, дизайнеры и прочие работники творческой индустрии. С вьетнамским антуражем всё это выглядело весьма потешно. Художники сплошь носили очки в толстой оправе, а некоторые ещё и чёрные береты набекрень. Очень модными оказались военные куртки цвета хаки с нашивками армии США. Один бородатый старец, внешне напоминающий Хошимина, расхаживал по залу в синем бархатном пиджаке. Люди оказались гораздо интереснее выставки: картины, которыми были увешаны стены, в большинстве своём были ужасно нелепы, хоть и претендовали на авангард. К одной из них были приклеены носки, изображающие птиц. В целом создавалось впечатление, что народ собрался ради банкета. Большие круглые столы ломились от еды: в центре каждого стояла горелка с супом из целого карпа, а ещё подавали курицу в корочке из клейкого риса, незрелые маринованные фиги, рулетики из козлятины и свежих овощей, больших морских улиток и прочую снедь. Вьетнамцы моментально начали глушить рисовую водку, которую кокетливо называли вином, каждый раз вставая, чтобы чокаться со всеми подряд. Многие подходили, чтобы выпить и пожать нам руки, и почти каждый знал пару слов по-русски, таких как «здравствуйте», «спасибо» или «товарищ». Это было удивительно. Сабин сказала, что для вьетнамцев важно, чтобы окружающий мир знал об их творчестве, и присутствие иностранцев на подобном мероприятии людям нравится.

Наевшись до отвала, мы поспешили покинуть банкетный зал, так как здорово захмелевший народ решил петь в караоке. Те, кто не пел, пошли в пляс, да так бодро, что посрамили бы молодёжь

на любой деревенской дискотеке, хоть и не танцевали, а больше топтались на месте, поочерёдно поднимая то руки, то ноги. Сабин общалась со своими знакомыми художниками и вся светилась от счастья, а потом и её потащили петь. Этого мы вынести уже не могли, и пока вьетнамцы не взяли и нас в оборот, устроились в чайной, где и дождались появления захмелевшей и очень довольной немки. Домой уехали на такси. Я спросила Сабин, каким образом краснодеревщик планирует отдавать кредит, в счёт которого, очевидно, была устроена пирушка, но та лишь покачала головой. Вообще, нежизнеспособный бизнес — известное развлечение вьетнамцев. Например, знакомые Сабин взяли кредит, планируя открыть караоке-бар в Ниньбине, да не простой, а для иностранцев. О таких понятиях, как исследование рынка или бизнес-план, они не в курсе, но свято верят, что всё получится. Банк выдал деньги, строительство идёт полным ходом! Никого не смущает, что в Ниньбине уже есть с десяток караоке-баров, а иностранцев больше интересуют карстовые скалы и катание на лодке, чем рисовая водка и пение в нетрезвом виде.

В выходной отправились кататься на лодке и мы. В окрестностях Ниньбиня таких мест немало, хотя большую часть туристов привозят автобусами в раскрученный Тамкок. Там их моментально берут в оборот алчные вьетнамцы, заманивая в свои плавсредства. Проплывая по реке мимо карстовых скал среди многочисленных лодок, практически в толпе, туристы пытаются наслаждаться видами, в то время как лодочники клянчат у них чаевые. Процесс выжимания денег поставлен на поток и доведён до совершенства. Вот одна из уловок: на первой остановке торговки предлагают купить воду и попкорн. Если человек не желает платить тройную стоимость, начинается давление на жалость: «Купи не себе, а лодочнице! Она устала грести и голодна!». Тут уж раскошелится практически любой. Лодочница забирает покупки, но, само собой, не ест и не пьёт. Нераспакованные товары она тут же, нисколько не смущаясь, возвращает торговке обратно, а выручку хитрые тётки делят пополам. Вот другая уловка: если туристы в лодке всё-таки соглашаются отдать определённую сумму, которую у них всю дорогу настойчиво просят в качестве чаевых, в конце поездки оказывается, что заплатить её должен каждый. А в лодке обычно четыре человека!

В менее популярном Чанане катание по сути примерно такое же, но попрошайничества значительно меньше. Мы же по совету Сабин выбрали совсем не известное место. И не пожалели! Во-первых, на реке не было других лодок, кроме

нашей, и вокруг царила тишина. Во-вторых, с нами была всего пара вьетнамских туристов, а ещё гид, которая почти всю дорогу пела народные песни красивым голосом. Мимо проплывали мохнатые горы, вокруг летали удивительные синие птицы, и было очень хорошо и спокойно. Мне сперва было жаль немолодую женщину на вёслах, но она спокойно гребла всю дорогу и даже не запыхалась. А гид самозабвенно рассказывала что-то, потом предложила и нам спеть, но мы отказались, а вот вьетнамская девушка согласилась и тоже немного спела. Само собой, в процессе никто не выпрашивал чаевые, не предлагал фото или что-то купить, и в целом заплатили мы в четыре раза меньше, чем могли бы в другом месте, плавая в каше лодок среди других туристов. Но всё хорошее рано или поздно заканчивается. Сойдя на берег, мы стали лакомой добычей: со всех сторон, как коршуны, накинулись торговки фруктами, размахивая пакетами. Они злобно шипели что-то вслед, когда мы убежали, ничего не купив.

Время в «Драконьей лодке» летело незаметно. По вечерам мы жгли костёр. Сабин пила пиво, а Паша играл на гитаре, проехавшей с нами весь Вьетнам. В золе запекалась картошка, которую ели с маслом и солью. До отъезда оставалось три дня, и надо было успеть доделать меню, карту окрестностей с достопримечательностями, а ещё вставить противомоскитную сетку в маленькие окошки под крышей. Для разнообразия мы старались хотя бы через день делать что-то по хозяйству, но удавалось это с трудом. В одной из гостевых уборных не было полочки для стакана с зубной щёткой и прочих туалетных принадлежностей. Сабин хотела, чтобы мы вырезали её из куска стекла. Но стеклорез, купленный в одном из хозяйственных магазинов в Ниньбине, оказался с подвохом. Казавшийся новым в упаковке, на деле он ничего не резал, так как лезвие совсем истёрлось из-за длительного использования. А мы ещё удивились, что продавец отдал его сравнительно недорого! Мы не стали просить Сабин вернуть деньги за испорченный стеклорез, да она и не предлагала.

Закончив свои дела у Сабин, мы изначально собирались на остров Катба, расположенный неподалёку, тоже на севере. Но устав от холодной погоды, одним особенно студёным утром плюнули и купили авиабилеты на остров Фукуок, что недалеко от Камбоджи. Там было по меньшей мере на десять, а то и на пятнадцать градусов теплее и, что немаловажно, можно было загорать и купаться. Нет ничего приятнее покупки билетов на тропический остров, когда сидишь, дрожа от холода в трёх штанах. Но наличие фруктового сада под боком скрашивало

пребывание в столь неблагоприятной среде: в свободное от работы время мы частенько гуляли под деревьями в поисках спелых паданцев. Иногда попадалась карамбола — кисло-сладкий фрукт, в разрезе образующий пятиконечную звезду, но чаще саподилла, круглые плоды которой напоминали хурму с коричными нотками. А ещё в саду росла момордика кохихинская, также известная как гак. Чтобы произнести слово «гак» по-вьетнамски, требуется проглотить выдох, сопровождающий звук «к», внезапно закрыв рот. Этот странный фрукт похож на колючий красный мяч для регби. Внутри его находится маслянистая мякоть ярко-алого цвета. Куин, вьетнамка, помогавшая Сабин по хозяйству, очищала её от семян и варила с рисом. Полученный продукт был не столько вкусен, сколько полезен, так как в нем содержалось огромное количество витамина А.

В воскресенье водитель такси, который обычно работал с Сабин, пригласил нас всех в гости. Дом его был украшен к наступающему вьетнамскому Новому Году, и вместо ёлки в центре комнаты стояло мандариновое дерево в горшке. Основным блюдом был суп из домашней курицы, варившийся тут же, прямо на столе. В кипящую на плитке кастрюлю бросали ломтики ананасов, моркови и крупно нарезанную зелень, и ещё опорожнили целую миску утиных зародышей без скорлупы, которые с удовольствием ели дети. Зародыши эти, а точнее подрощенные оплодотворённые яйца, в Азии довольно популярны и часто продаются варёными в придорожных кафе. Едят их с солью, предварительно выпив жидкость из скорлупы. Также угощали хрустящими блинчиками нэм и тушёной козлятиной. Вьетнамцы пили свою рисовую самогонку, поминутно чокались с нами и пожимали руки, вежливо не замечая, что наши рюмки не пустеют. Алкоголь мы не употребляли уже давно и на пьянках чувствовали себя не в своей тарелке, но несмотря на настойчивое спаивание, всё было настолько душевно и трогательно, что эта встреча навсегда останется в моем сердце. Отец семейства постоянно подкладывал мне новые кусочки курицы, которая утром ещё гребла сор у них во дворе. Позже потребовалось пятнадцать минут и почти метр зубной нити, чтобы удалить её остатки из щелей между зубами. После еды всем предложили чай с печеньем, а на прощание показали двух больших свиней, и у одной даже были поросята. Сабин больше заинтересовалась щенками, но их мать была явно против и даже тяпнула немку за задницу.

Немного подпортила атмосферу Юн, которая сперва вдрызг напилась, а потом решила всё-таки нарушить обет молчания,

данный самой себе, когда дело касалось разговоров с нами. Её английский я и так понимала с трудом, и заплетающийся язык лишь усугубил ситуацию. Юн пыталась высказать несколько идей одновременно, и получалось это из рук вон плохо. Во-первых, она называла себя ужасным человеком, во-вторых, доказывала, что главное для неё — это люди, а ещё просила, чтобы мы не обижались, что она с нами не разговаривает. Угомонить несвязно бормочущую вьетнамку смог лишь её сосед — и то методом повторного опустошения рюмок. Юн напивалась при любом удобном случае, и в позапрошлый раз вещала, что если у нас будут проблемы, чтобы мы всегда обращались к ней, а в прошлый раз, когда пекли картошку в золе, вздумала помогать мне разводить костёр. Неловкими руками она чуть не загасила слабое пламя, с трудом родившееся на сырых веточках. Мы к тому времени уже настолько привыкли к причудам Юн, трезвой или пьяной, что перестали реагировать, какую бы чушь она ни несла, и просто говорили: «Окей, Юн. Всё в порядке», имея в виду: «Отстань».

Оболочка снаряда, приспособленная под мусорный бак.

Сабин, несмотря на свою скаредность, нам нравилась. Смотреть на то, как она одиноко слоняется по территории «Драконьей лодки», а по вечерам пьёт пиво банку за банкой, было грустно. Ведение бизнеса во Вьетнаме оказалось делом непростым, и хоть весь бухгалтерский учёт и ходьбу

по инстанциям взяла на себя Юн, оставалось ещё много обязанностей, которые Сабин были явно в тягость. Обновив за неё системы бронирований, мы загрузили новые фотографии и слегка видоизменили описание хоумстея в надежде, что это принесёт больше клиентов. Уезжали почти с неохотой, так как за две недели успели привыкнуть к размеренному быту и даже к грубиянке Юн, но не к холоду. А потому поездку на Фукуок ждали с нетерпением. Куин вместе с Юн подбросили нас до шоссе на своих мопедах, и мы почти сразу погрузились в местный автобус с тошнящей в пакетик бабушкой и уехали в Ханой. К счастью, больше никого из пассажиров не рвало, а бедная старушка вскоре вышла. Сабин предупреждала, что у вьетнамцев это бывает, и иногда весь автобус не отнимает пакеты от лица.

Остров Фукуок встретил нас самой настоящей тропической жарой. До окончания действия вьетнамской визы и вылета в Бангкок оставалось почти две недели, и мы планировали провести их, не вылезая с пляжа. Так и получилось. Море было спокойным, что позволяло купаться в своё удовольствие. Правда, то здесь, то там от отелей выходили сточные трубы, выбрасывая отходы прямо в воду, но это, казалось, никого не смущало. Пройдя по всему длинному, многокилометровому пляжу, день на пятый мы всё-таки нашли относительно чистое место, куда и приходили каждый день со своей циновкой.

Напротив одного из отелей неутомимые вьетнамцы возвели две чудовищные статуи из крашеного гипса. Одна из них представляла собой пару дельфинов, облезлых до неузнаваемости, а вторая была русалкой, томно закинувшей одну руку за голову. Сам отель соответствовал статуям: обшарпанный и тёмный, он выглядел заброшенным, но отзывы в интернете предупреждали неосторожных путешественников: как-то раз одну пару туристов, случайно попавшую сюда с чужим бронированием, обманом заселили в бунгало. И не выпускали, заперев ворота, пока те не заплатили семьдесят долларов и не сбежали в свой, настоящий отель, находящийся по соседству. Вот такая зловещая история. Около мрачного отеля мы провели на пляже первые два дня, но потом заметили, что там гадят собаки, и переместились в другое место.

Основная проблема, с которой мы столкнулись на острове, была связана, как ни странно, с едой. Наступил вьетнамский Новый Год, или Тет, и многие заведения закрылись, а среди оставшихся выбор был невелик. Практически в каждом кафе готовить не умели и даже пожарить банальный блинчик так, чтобы он не оказался снаружи горелым, а внутри сырым, были не в состоянии. Методом проб и ошибок обнаружив два скромных

ресторанчика, в которых неплохо кормили, мы стали ходить только в них, делая для этого каждый раз изрядный крюк. Вкусная еда, а тем более смузи из саподиллы пополам с кофе стоили долгой прогулки. В одном из этих заведений произошёл забавный случай: уже почти закончив вечернюю трапезу, мы получили небольшую тарелку с салатом, который не заказывали. Вьетнамец, принёсший её, что-то неразборчиво пробормотал, вроде: «Это для кармы». Поедая салат, мы удивлялись, какая такая карма, если страна не буддийская, и не приняли ли нас, коротко стриженных машинкой, случайно за монахов. Но всё оказалось гораздо проще: тарелка предназначалась другому столику, и не для кармы, а для кальмара, который уже жарился на углях. А луковый запах после поедания чужого салата преследовал нас весь вечер. Вот тебе и карма!

Тем временем вьетнамцы продолжали праздновать Тет. По вечерам почти в каждом доме жгли бумажки, приманивая удачу. Вырядившись в красное, ряженые ходили по улице и совместными усилиями изображали дракона. В соседнем кабаке с полудня начинали орать в караоке, привлекая к этому любимому всеми вьетнамцами занятию не только самых безголосых мужчин и женщин, но и детей. Приходилось сбегать на пляж. Море с каждым днем было всё теплее, а вода постепенно стала очень мутной и приобрела зеленоватый оттенок. Туристы, многие из которых накачивались пивом с самого утра, часто не замечали сточных труб и запаха, и радостно плескались в прибое. Рыбаки, выбрав из сетей улов и мусор, оставляли последний тут же, на песке.

Помимо сидения на пляже, делать было нечего. Под конец вода стала такой грязной, что уже не вызывала желания купаться. Хотели сходить на ночную рыбалку на кальмара, но раздумали, начитавшись плохих отзывов. Конечно, никакой рыбалкой там и не пахло — обычная прогулка на лодке с ужином, сопровождающаяся вымоганием денег в пользу бедных вьетнамцев. Капитан так и норовил развернуть борт обратно к берегу, не откатав положенные часы. Предлог всегда один и тот же: кому-то стало плохо, хотя на самом деле всем было хорошо. То же и с другими экскурсиями: всё в итоге сводилось к настойчивой продаже местных специалитетов: жемчуга, рыбного соуса и чёрного перца. Для таких развлечений мы были недостаточно человеколюбивыми, а потому всё взаимодействие с другими людьми ограничили общением с владельцами кафе и торговками фруктами на пляже. Была ещё хозяйка магазина, где мы покупали по вечерам йогурт и воду, но она, сурово глядя на нас, молча показывала цену на калькуляторе, и также молча

отсчитывала сдачу.

А отдыхающих с каждым днем становилось всё больше. Удивительно было видеть, сколько разных вещей они таскали из отелей, чтобы использовать на пляже. Вот вьетнамская семья купается, сбросив в кучу шлепки, предназначенные для посещения ванной комнаты. А вот китайцы усадили мокрого ребёнка на белоснежное банное полотенце, расстелив его на песке. Или вот идёт русская пара с плетёной сумкой, на которой написано «прачечная». Нам, живущим весьма скромно, но имеющим свою пляжную подстилку, сумку, тапочки и прочие необходимые вещи, видеть это было странно. Но ведь не зря говорят, что небедные люди именно потому такие, что стараются, по возможности, деньги не тратить. Также, как в Индонезии, когда при виде бомжеватых бэкпекеров я пообещала себе истово блюсти личную гигиену, так и тут, глядя на то, как ребёнок топчет грязными ногами отельное полотенце, я решила, что ни при каких обстоятельствах не стану делать так же.

Настала пора возвращаться на материк. В Ханое было прохладно и пасмурно. Жёлтое от смога небо затянули низкие облака. Мы приехали всего на один день, чтобы на следующий уже проститься с Вьетнамом. Вылет в Бангкок был ранний. Выйдя из отеля затемно, мы прошли по тихим улицам Ханоя мимо озера Возвращённого Меча и вьетнамцев, делающих зарядку, а местами и справляющих нужду в кустах. Люди на площади, собравшиеся толпой, синхронно размахивали руками и ногами под музыку, занимаясь утренней гимнастикой. Повсюду гордо торчали красные флаги со звездой. Мы старательно обошли метущих землю дворников и уехали в аэропорт на городском автобусе, а потом вылетели в Таиланд со всем своим барахлом, включая Пашину гитару, купленную ещё в Хошимине, обклеенную со всех сторон наклейками и надписями «хрупкое». Из Вьетнама я увозила обструктивный бронхит, подхваченный под соплами кондиционеров, а Паша — пневмонию, о которой на тот момент не знал. Гитара по прилёту оказалась разбитой.

Глава VII. Таиланд

Сон, приснившийся в гробу. — Только не перетрудитесь! — Выпросить хотя бы масло. — Осиная ипотека. — Даже ананас разделать не умеют. — Гармония! Гармония! Гармония! — Курорт с деревянной подушкой.

Я люблю Бангкок искренне, всей душой, и за четыре месяца, что мы там не были, успела соскучиться. Контраст с Вьетнамом — поразительный! На улицах не было тысяч непрерывно движущихся мопедов и мотоциклов, и были тротуары. Большая часть товаров, продающихся на улицах и в магазинах, имела ценник, и продавцы не задирали стоимость втрое просто потому, что моё лицо было белее, чем у них. Конечно, и в Таиланде так хорошо далеко не везде, но в Бангкоке нам нравилось всё, включая трущобы. Впрочем, встреча с этим городом была короткой, как никогда.

Два дня мы жили в хостеле, забронированном по случаю с огромной скидкой. Он оказался капсульным — а это всё равно что тренироваться спать в гробу — занятие, которое не входит в число моих любимых. Две ночи мы мирились с шумными соседями, громко галдящими, хлопающими дверьми, забрызгивающими мочой стульчак, забывающими трезвонящий телефон в кровати и даже рыдающими в коридоре. Спать удавалось лишь тогда, когда возвращались все гуляки, то есть часов с двух ночи и до утра, а потом народ снова начинал шуршать пакетиками и кашлять. Пожалуй, не все хостелы ужасны, но этот, дающий пользоваться стиральной машиной в обмен на хвалебный отзыв, был просто чудовищным. Выселившись в полдень, мы сначала на метро, а потом на автобусе добрались до аэропорта и улетели в Суратани, отдав на досмотре забытый в рюкзаке кухонный нож, который трижды проигнорировали безалаберные вьетнамцы. Следующие две недели планировалось жить на ферме, и не просто на ферме, а на каучуковой плантации.

Тайка по имени Аой и её подруга с ногой в гипсе встретили нас в аэропорту. Мы вышли из зала получения багажа последними, потратив излишне много времени на обдирание плёнки с рюкзака, намотанной для пущей сохранности. Аой оказалась милой женщиной средних лет с модными, густо начерченными на лице бровями, и трогательными едва заметными усиками на верхней губе. Её торопливый английский с проглоченными окончаниями слов мы разбирали с большим

трудом. Тайка рассказала, что ферма очень большая, и принадлежит она её отцу, который уже стар и с хозяйством справляется плохо. Если каучук, приносящий доход, они ещё как-то собирают, впрочем, не без помощи родственников, то на всё остальное сил уже не хватает. Поэтому она приглашает добровольцев, которые помогали бы содержать участок, прилегающий к дому, в чистоте и порядке. Это звучало, как работа, вполне подходящая для нас двоих. Так в итоге и оказалось.

Использовав один выходной для поездки в госпиталь, мы вылечили Пашину пневмонию антибиотиками совершенно бесплатно благодаря новой страховке — предыдущая стала бесполезной ввиду банкротства компании, её продавшей. А мой обструктивный бронхит, также привезённый из Вьетнама, исцелился без посторонней помощи. Аой любезно отвезла нас в город и даже оставила в своём доме переночевать. Таунхаус недалеко от центра Сураттани, в котором она жила со своей сестрой, похожей на неё как две капли воды, был куплен шесть лет назад. У нас появилось подозрение, что именно тогда в доме и была произведена последняя генеральная уборка и ремонт: стена за плитой почернела от копоти, оконные рамы и люстра были грязными, а шкафчик под раковиной и вовсе был сломан и заклеен скотчем. Помимо двух таек, в доме жили десятки комаров, а также, судя по паутине на потолке, многочисленные пауки. Нам выделили отдельную комнату, где на пол постелили одеяло и накрыли затхлой простынёй. Позже, моясь в душе, на одной из полочек я нашла открытый пакетик тамаринда, давно забытый и уже успевший заплесневеть. Но и эта древность пахла лучше, чем наше постельное белье.

Нас не очень-то смутила неухоженность дома Аой, так как женщиной она была простой и выросла в деревне. В ту пору электричество там ещё не провели, и маленькая тайка каждое утро вставала затемно, чтобы успеть в школу, до которой шла около десяти километров по раздолбанной дороге. Теперь, конечно, всё было иначе. Но в деревенских домах такой же порядок, как в городских, не наведёшь, да и воды на это дело не напасёшься. Раз привыкнув к бардаку, Аой жила так, как ей было удобно, вместе с комарами и пауками. Дома она появлялась редко, будучи вечно занятой на работе в ресторане «Дом Пад Тай» на окраине Сураттани. Это было делом всей её жизни, можно считать, перешедшим по наследству, так как соус для лапши пад тай готовила мать Аой по старинному семейному рецепту.

Цех, в котором делали соус, находился там же, где и наш гостевой домик, а именно — рядом с плантацией каучуковых

деревьев в тридцати километрах от города, в часе быстрой ходьбы от шоссе и ближайшего магазина. Добраться туда можно было по грунтовой дороге, сильно размытой после дождей, поливавших Суратани предыдущие два месяца. Низенькая малолитражка Аой скребла днищем по камням, но до места назначения нас довезла без происшествий. Две недели назад в доме жили украинские волонтёры, которые выкрасили все поверхности в голубой и жёлтый, а ещё почему-то в оранжевый. Теперь он стоял пустой и мрачный; пол был сплошь усеян черными катышками, которые гекконы сбрасывали с потолка вниз, испражняясь. В нашем распоряжении оказалось целых три комнаты, в одной из которых мы спали на матрасе, положенном прямо на пол. Другая выполняла роль гостиной и кабинета, где я написала главы о Камбодже и Вьетнаме, а третьей мы не пользовались за ненадобностью. В этой комнате на старой кровати могли бы разместиться ещё двое волонтёров, но так как ферма находилась не рядом с морем или каким другим объектом внимания туристов, желающих не было.

Первая половина дня была потрачена на уборку жилых помещений от пыли и продуктов жизнедеятельности гекконов, а вторая — на подметание пространства вокруг дома и сгребание в кучи сухих листьев. На следующий день уже можно было приступать к работе, и первым заданием Аой оказалась зачистка заднего двора, а затем и большого участка сбоку от дома от сорняков. Вооружившись тяпками, мы приступили к этому нехитрому, но трудоёмкому занятию. Каждый день территория, освобождённая от посторонней поросли, расширялась. И это при том, что мы старались не вкалывать слишком уж усердно, следуя наставлениям Аой: «Только не перетрудитесь! Работайте понемногу, как будто вы у себя дома». Это был разумный совет, учитывая жару, каждый день наползающую на провинцию Суратани с раннего утра. С одиннадцати и до трёх пополудни работать было совершенно невозможно, и это время разумнее всего было проводить в домике. Подставив разгорячённые тела потокам воздуха, разгоняемого двумя вентиляторами, мы сидели на старом, скособоченном диване и занимались своими делами.

Остальное время было посвящено борьбе за человеческое существование в условиях сурового деревенского быта. Если в России мы, не задумываясь, открывали кран с водой, то здесь приходилось экономить драгоценную влагу. Чтобы наполнить большой бак, откуда вода поступала по трубам во все необходимые места, отец Аой вызывал специальную машину с цистерной. Вводить его в лишние расходы совсем не хотелось, и мы внимательно закрывали кран, пока намыливали руки,

и старались не расходовать воду попусту. Как и в доме Зин, и на ферме у Оливье, мыться приходилось с помощью ковшика и большого ведра. Таким же методом смывался и унитаз. Холодный душ после жаркого дня бодрил дух и закалял тело, только надо было следить за временем и не дожидаться заката, иначе мыться приходилось вместе с комарами.

Еду готовили самостоятельно с помощью рисоварки да небольшого электрического вока, умевшего раскаляться за считанные секунды до такой температуры, при которой вся еда, положенная внутрь, моментально сгорала и намертво прилипала к дну. Рисоварка же умела нагреваться либо очень сильно, либо совсем слабо, и переключалась между этими двумя режимами по своему усмотрению. Сначала получалось из рук вон плохо, но позже, когда удалось выпросить у Аой хотя бы масло, мы стали и жарить, и тушить, а не только варить. В плане выдачи продуктов тайка оказалась весьма экономной, так что первое время мы жили с минимумом необходимого: половинкой курицы с головой и одной лапой, древней рисовой лапшой и рисом, маленькой баночкой джема и упаковкой хлеба, а также морковью и огурцами. Изобретая, как приготовить обед и ужин из ничего, мы промучились почти неделю. Выручил отец Аой, который проинспектировал наш скудный запас продуктов и через несколько часов привёз большой пакет яиц и кукурузные подушечки с шоколадной начинкой. Оставшиеся до выходного дни мы питались яйцами всмятку на завтрак, яичницей на обед и омлетом на воде на ужин. А потом стали покупать всё необходимое самостоятельно, да и Аой сообразила, что работников не стоит морить голодом. С той поры зажили, как короли: каждый день ели курицу, разные овощи и даже спагетти, пили соевое молоко, а на десерт открывали упаковку вафель или печенья. Иногда пекли картошку в углях и ели её просто так, с солью, перемазываясь с головы до ног в золе. Всё, что мы хотели, и чего не покупала для нас Аой, оказалось проще приобрести самим, чем объяснять, почему нам это нужно. Это можно было сделать в воскресенье, когда тайка забирала нас на день в город.

В первый из таких выходных она отвезла нас на плавучий рынок и тут же уехала по делам. Предоставленные сами себе, мы прекрасно провели время: бродили по рядам, пробовали тайские лакомства и напитки, а потом поужинали супом с куриными лапами, разваренными до совершенной мягкости. Паша купил себе местный десерт, который мы назвали «рисовое баунти» — рис, запечённый с кокосовым молоком и сахаром в банановом листе, а я с удовольствием отведала компот из каркаде.

Не забыли и гостинец для Аой — хрустящие вафельные трубочки. Разнообразию блюд, представленных на рынке, не было предела. С каждого лотка покупателей манили аппетитные яства: шашлычки из курицы и свинины или поджаристые колбаски, креветки, мидии и крабы, а для обладателей тощих кошельков имелись лапша, клейкий рис, карри в ассортименте, пельмени и многочисленный выбор закусок «на зубок». Можно было набрать у разных торговцев понравившейся еды и съесть её, сидя на скамейке на набережной. Продавались и продукты для готовки, причём чаще всего рыба, выловленная тут же в реке. Я воспользовалась случаем и приобрела целый килограмм кислого тамаринда, из которого планировала сварить подобие компота. Продавец удивился, продав за раз такое количество не самого любимого иностранцами продукта, а потом ещё и обрадовался, получив обратно лишние двадцать бат. Я всегда старалась внимательно пересчитывать сдачу именно по этой причине — торговцы частенько ошибались не в свою пользу.

Самка жука-трилобита.

На следующий день Аой снова отвезла нас на ферму. Выгрузив из багажника многочисленные пакеты с едой, мы были во всеоружии. И если чего-то и не хватало в домике в лесу, так это не еды, а москитной сетки над кроватью. С комарами в комнате мы успешно боролись с помощью специального спрея

и фумигатора, но от крупных насекомых это не спасало. Регулярно в комнате, а то и в обуви обнаруживались скорпионы и мохнатые пауки размером с сигаретную пачку. Этих пришельцев приходилось аккуратно ловить с помощью большой банки и выдворять на улицу, но они упорно возвращались снова и снова. С москитной сеткой можно было бы не беспокоиться, что однажды проснёшься оттого, что на лице сидит паук, но её, к сожалению, не было. Приходилось надеяться, что наши гости благоразумны и никакого непотребства учинять не станут, а будут себе тихонько сидеть на стене или пусть даже в кроссовке. Так в итоге и оказалось: кроме комаров и муравьёв нас никто так и не покусал. Правда, однажды ночью я резко проснулась и села в постели, не понимая, что происходит, озираясь в кромешной темноте. Оказалось, что по стене недалеко от моей головы ползал небольшой чёрный скорпион, которого мы, как и прочих визитёров, осторожно выдворили на улицу.

Первая неделя на ферме была нелёгкой, так как мы не привыкли к такому, мягко говоря, прохладному отношению принимающей стороны: Аой просто отвезла нас в дом и оставила там жить в одиночестве, прерываемом только короткими визитами угрюмого отца. Какое-то время мы даже обижались на недостаток внимания с её стороны и отсутствие необходимых вещей, таких как москитная сетка или достаточное количество продуктов. Но потом поняли, насколько тихо, спокойно и хорошо живётся в этой лесной хижине, и решили остаться дольше, чем планировали изначально. И всего-то нужно было не ждать, пока тебе дадут то, что нужно, а просто просить жизненно важное, а всё остальное покупать самостоятельно. Оказалось, что если сказать Аой, то появляется и питьевая вода, и картошка, и яйца, и курица, и даже сахар для тамариндового компота. А излишества, такие как соевое молоко, фрукты или мороженое, было очень легко купить самим, притом за недорого. Осознав это, мы стали жить хорошо и комфортно.

Каждый день мы знакомились с новыми представителями мира насекомых и животных, который не переставал удивлять своим многообразием. Это были и прыгающие пауки, и огромные древесные кузнечики с лапками на присосках, и богомолы, и бабочки, и зелёные бронированные жуки, а ещё древесные лягушки и улитки. По меньшей мере три разновидности ос строили свои глиняные кувшинчики в нашем домике, заполняя внутреннее пространство парализованными пауками и гусеницами. Молодые осы, едва вылетев из своих гнёзд, тут же принимались таскать глину и строить новые жилища. Глядя на них, я думала: «А как же пожить для себя? Только-только

встали на ноги, и сразу в ипотеку!».

Древесная лягушка отложила икру в ведре с водой, и из неё вывелись головастики. А однажды к нам на огонёк зашла самка жука-трилобита, напоминающая инопланетный космический корабль о шести ногах. Долго мы рассматривали это странное существо и всё никак не могли поверить, что оно реально существует на этом свете. По вечерам к ярким лампам на веранде сползались гекконы, охотящиеся на мелких мошек и комаров, а по ночам, когда мы спали в комнате, снаружи истерично пиликали сверчки и цикады. В кромешной темноте вспыхивали и гасли светлячки. Живые насекомые ели друг друга, а мёртвых утаскивали пауки или разбирали на составные части муравьи. Всё в природе было недолговечным. На деревьях отрастали новые листья, а старые осыпались, и необходимость их каждый день подметать воспитывала в нас терпение и спокойствие.

Несмотря на то, что волонтёрский дом находился в каучуковом лесу, сбором и добыванием каучука занималась исключительно семья Аой, а именно её отец, тётя, дядя и племянник. Вчетвером они обходили все деревья, у каждого надрезая кору, чтобы молочно-белый сок стекал в прикреплённую к стволу кокосовую скорлупку или глиняный горшочек. Когда ёмкости наполнялись, их опорожняли, и процесс начинался по новой. Сборщики каучука работают ночью, пока прохладно. Они торопятся надрезать деревья до рассвета, так как под воздействием солнца и тепла латекс быстро сворачивается. Каучуковые деревья и масличные пальмы активно выращиваются по всей провинции Суратани. Семья Аой продаёт собранный каучук в Китай, ну а пальмовое масло здесь повсюду, даже на кухне, как у нас — подсолнечное. Конечно выращивание каучука интереснее прополки, но ходить в чащу было страшновато ввиду отсутствия резиновых сапог. А ну как наступишь случайно на змею? Так что на лес поглядывали издали, но в целом процесс удалось изучить детально благодаря близости многих каучуковых деревьев к домику.

Однажды утром мы проснулись от жуткого грохота. Оказалось, что отец Аой начал добывать кокосовую стружку с помощью специальной машины с вращающимся наконечником, к которому нужно было прижимать половинку кокоса скорлупой наружу. Полученный продукт он пропустил сквозь другой агрегат, добыв таким образом целую кастрюлю свежего кокосового молока, и перешёл к третьей машине, предназначенной для измельчения продуктов. В эту давилку он сперва отправил ведро сушёного перца, предусмотрительно замоченного на ночь, соль, несколько горстей чеснока, а ещё охапку чили. А потом, увидев

интерес Паши к процессу, посадил его давить небольшой мешок почищенного лука. Аромат пошёл такой, что мне пришлось покинуть помещение, иначе глаза немилосердно слезились. А Паша взахлёб рыдал, сидя над давилкой, чем изрядно повеселил старика. Методом пробы мы выяснили, что перец в большом ведре был совершенно не острым и использовался только для аромата и вкуса, но не для придания готовому продукту жгучих свойств. Для этого было достаточно положить немного чили вместе с семенами. Все измельчённые продукты имели резкий вкус и запах, и, будучи приготовленными вместе, представляли собой кулинарный изыск, придуманный кем-то из родственников много поколений назад.

Тут появилась мать Аой, или, как она сама себя назвала, мам Ой — милая пожилая женщина с широкой улыбкой на морщинистом лице, продолжательница семейного дела по продаже соуса для лапши пад тай. Настала пора ей браться за работу. Под огромным сорокалитровым воком разожгли газ, и внутрь налили масло. Чуть позже туда отправилась луково-чесночная и перечная смесь пополам с креветочной пастой. Пока Паша мешал содержимое вока лопаткой, я помогала матушке Аой очистить тамаринд от семян. В вок вылили кастрюлю кокосового молока и засыпали несколько килограммов пальмового и тростникового сахара. Тут и тамаринд подоспел! Соусу дали как следует покипеть, а потом мам Ой, попробовав жидкость маленькой ложкой, добавила ещё соли и выключила вок. Отлив немного готового продукта в чашку, она пошла готовить для нас лапшу пад тай, тем самым лишив меня возможности есть одно из самых популярных блюд в Таиланде. Дело в том, что её соус задал чрезвычайно высокий стандарт, и не думаю, что смогу купить что-то столь же выдающееся у уличных торговцев.

На 40 литров соуса нужно взять 8 килограммов сахара.

За домом был сад, в котором летом росли любимые нами фрукты — саподилла, манго, рамбутаны и даже дурианы. Но мы посетили ферму Аой в феврале, и в это внесезонное время ветви деревьев не клонились к земле под тяжестью спелых плодов. Совсем наоборот, ни одного фрукта не было на этих деревьях, даже самого завалящего. К счастью, отсутствие плодов компенсировалось наличием пруда, расположенного сразу за садом. В нем водилась рыба, хотя добыть её было не так просто, как рвать фрукты. Но мы решили попробовать, тем более что неподалёку нашлись и два удилища, представляющие собой длинные палки с тонкой капроновой бечёвкой вместо лески и огромными крючками. Роль поплавка играл кусочек пенопласта, а грузила не было вообще, так как тяжёлые крючки и сами прекрасно шли на дно. Первая попытка рыбачить на червя ничем не увенчалась, только я случайно вытащила крошечную

рыбёшку, зацепив её за глаз.

Вторая попытка была более продуктивной: не успели мы закинуть удочки, как Паша выудил небольшого, с ладонь, сомика. Отец Аой как раз приехал на своём мопеде и, увидев рыбу, показал нам большой палец. И хотя это был единственный улов в тот день, опыт поимки сома вдохновил нас на новые подвиги. За несколько дней были перепробованы все виды наживки: черви, гусеницы, кузнечики, хлебный мякиш и даже парализованные пауки из глиняного домика осы. Но рыба клевать не хотела, только мальки назойливо объедали наживку, оставляя нас раз за разом с пустыми крючками. Съездив в очередной выходной в Суратани, мы купили новые крючки и моток лески в магазине, где все товары продавались по бросовой цене. И если леска ещё хоть как-то годилась для рыбалки, крючки оказались хлипкими и ломались при любой ощутимой нагрузке. Поймать таким образом удалось только одну-единственную маленькую рыбку, которую мы с ощущением безысходности насадили на большой крючок и забросили в воду без поплавка и грузила, так, лишь бы что-то сделать.

Каково же было наше удивление на следующий день, когда на конце бечёвки оказалась добыча, да ещё какая! Это был небольшой, на полкило, змееголов — хищная рыба, очень вкусная в варёном виде или приготовленная на пару. Подержав предварительно в морозилке, мы разделали и почистили змееголова, а потом сварили его в электрическом воке. В это время в пруд уже были закинуты четыре аналогичные снасти, так как всё утро, пока рыба замерзала в холодильнике, мы упорно ловили мелкую рыбёшку на хлебный мякиш. Тут пригодилась и тонкая леска, и маленькие крючки. Пойманных живцов забрасывали в воду в надежде на повторение успеха. Но рыбы — существа капризные, и по неведомой нам причине снасти не принесли улова ни вечером, ни на следующий день, ни впредь.

Большую часть времени мы были предоставлены сами себе. Матушка Аой приезжала примерно раз в неделю, чтобы приготовить очередную порцию своего великолепного соуса, а отец заезжал ненадолго раз или два в день. Сама же Аой была чрезвычайно занята на работе и почти всё время проводила в городе. Пользуясь одиночеством, мы спокойно исследовали ферму. На заднем дворе лежала большая груда кокосов, из которых отец Аой добывал молоко в дни изготовления соуса. Вооружившись клещами, попробовали расковырять один и мы. Это оказалось делом нелёгким, но днем ранее Аой сказала, что в Суратани растут кокосы, лучше которых не сыщешь во всём Таиланде, и информацию эту необходимо было проверить. Сняв

зелёную толстую оболочку клещами, мы сперва грохнули орех об пол, чтобы слить жидкость, а потом раскололи молотком на две половинки. Мякоть оказалась очень жёсткой и совсем не сочной. Есть её, твёрдую, была сплошная мука. Совсем другое дело — кокосовое молоко! Отец Аой как-то раз дал нам попробовать кружечку, пока оно было свежее, тёплое, только из-под пресса. Ох и вкусно! Но ради одного вскрытого кокоса не было смысла заводить дробилку, так что его пришлось стыдливо прикопать в саду.

Первое время отец Аой держался по отношению к нам настороженно, но постепенно лёд растаял. Я подарила старику смешной чехол для очков, связанный на спицах из красной и синей пряжи, а он постоянно оставлял под окном то спелый ананас, срезанный в лесу, то бананы. Один раз он даже принёс нам половинку запечённой курицы и две бутылки колы, которую мы к тому времени не пили уже довольно давно. Прихлёбывать этот сладкий холодный напиток в жаркий день было ни с чем не сравнимым удовольствием! Что касается ананаса, то сперва он показался нам недозрелым, и мы оставили его полежать денёк-другой. На что отец Аой подумал, скорее всего, что глупые фаранги (так тайцы называют иностранцев) не умеют даже разделать ананас, и сделал это сам — на следующий день нас ждала тарелка с сочными ломтями, которые мы с большим удовольствием тут же съели. Со своей стороны, мы старались выполнять все задания, что давала Аой, понимая, что помогаем облегчить старику жизнь. Да и приятнее жить на ферме, когда вокруг красиво и чисто, а не заросло сорняками. Постепенно выполололи весь участок вокруг дома, сожгли найденный мусор и сухие ветки, подрезали разросшиеся кусты.

Подошёл к концу февраль. В медитационном центре при храме Суан Мокх, расположенном в сорока километрах от Сураттани, в последний день каждого месяца проводилась регистрация участников, желающих провести десять дней в условиях настоящего тайского монастыря без связи с окружающим миром. Существует много причин, почему туда едут люди: во-первых, отдохнуть от современного общества с его суетой, во-вторых, познать себя и стать более осознанными, в третьих, научиться медитации, так сказать, из первых рук. Кто-то едет решать личные проблемы таким причудливым образом, а кто-то просто следует за трендом и желает публиковать себя, сидящим в позе лотоса, в социальных сетях. У нас была чёткая, давно сформированная цель: ввести практику медитации в обыденную жизнь и сделать её такой же необходимой привычкой, как утренняя зарядка. Самостоятельно это сделать

не выходило никак, и монастырь был хорошим шансом изменить ситуацию. Попросив Аой отвезти нас в город, мы оставили у неё все лишние вещи, включая ноутбук, и поехали на автобусе в храм. Кондуктор со значением сказал: «О-о, Суан Мокх!», а потом помог выйти в нужном месте на шоссе.

Один из медитационных залов.

Медитационный ретрит на базе храма Суан Мокх является одним из самых популярных в Таиланде, и желающих туда попасть очень много. Никакой предварительной записи не существует, и нужно лишь приехать на регистрацию в последний день месяца, начиная с семи утра. И желательно не опаздывать, так как группа набирается быстро, и тем, кто приехал поздно, могут банально отказать. Проведя ночь в комфортном гостевом доме неподалёку, ровно в шесть утра мы вышли на дорогу с рюкзаками и пешком отправились в медитационный центр, до которого идти было чуть больше километра. По пути нас обогнал грузовичок сонгтео, типичный представитель тайского общественного транспорта, в котором были прижаты друг к другу около пятнадцати человек, все с поклажей. Таким образом будущие участники ретрита, приехавшие на поезде, добирались до места назначения. Железнодорожная станция располагалась всего в нескольких километрах от храма. Не раз нас обгоняли разные машины,

и когда мы дошли до центра, там уже собралась пёстрая толпа. Тайцев среди участников не было, так как ретрит проводился на английском языке, то есть специально для иностранцев. Хотя чуть позже появилась одна тайка, сопровождая дородного мужчину в возрасте. Но на третий день она не вынесла монастырского колорита и уехала восвояси.

На подобных мероприятиях всегда высок процент людей, сбегающих раньше их окончания. Происходит это в силу либо недостаточной информированности о том, что будет происходить, либо отсутствия должной подготовки. Многие уезжают, осознав бессмысленность своего пребывания в монастыре, тем более что вместо этого можно сидеть на пляже с бутылкой пива в одной руке и сигаретой в другой. Средний возраст участников по нашей примерной оценке составлял что-то около двадцати пяти лет. Большая часть людей, собравшихся в регистрационном зале, были совсем молодыми. Многие из них щеголяли цветастыми шароварами и футболками со знаком «Ом», у некоторых волосы были искусно сваляны в дреды, а у кого-то на теле пестрели загадочные символы татуировок. Популярен был и пирсинг, особенно почему-то в носу, и выбритые виски у девушек. А молодые люди носили самые разные бороды и усы, а также длинные волосы. Когда открылся небольшой магазинчик, расположенный тут же, в столовой, где проходила регистрация, к нему выстроилась немалая очередь. Самыми ходовыми товарами стали туалетная бумага, лосьон от комаров, длинные широкие штаны и футболки с рукавом. Значительная часть молодёжи не имела при себе одежды, закрывающей плечи и колени, и её пришлось покупать, чтобы соблюсти дресс-код. Я на всякий случай уточнила у мирянки, работающей при центре, годится ли моя футболка, украшенная принтом с борцами-рестлерами, обнажёнными по пояс, и получила утвердительный ответ.

После всех формальностей, включающих интервью и заполнение нудной анкеты, я отдала паспорт вместе с обязательным пожертвованием и получила взамен ключ от кельи, ставшей моим убежищем на все десять дней ретрита. В главном женском общежитии таких комнат было около шестидесяти, и к концу регистрации оно заполнилось полностью. Помимо ключа и замка, запирающего дверь, мне предоставили москитную сетку, тонкий шерстяной плед, саронг, бутылку для воды и лампу под одну тонкую свечу. В келье размером два на три метра большую часть занимала деревянная кровать с положенной на неё циновкой и деревянным бруском, выполняющим роль подушки. Общежитие представляло собой

бетонную кишку из аналогичных комнат, описывающую полный квадрат. В центре него располагался дворик с большим раскидистым деревом, где было запрещено загорать, но можно было сушить выстиранную одежду на предусмотрительно протянутых верёвках. Здесь же находились и туалетные кабинки в достаточном количестве, и бетонные большие ёмкости с тазами и вёдрами для стирки, и своеобразная душевая — три больших бассейна, наполненных водой. Мыться полагалось, окатывая себя водой из ковшика. При этом нагота была строго запрещена, и женщинам приходилось надевать на себя саронг (кусок ткани, сшитой в кольцо), закрывающий тело от подмышек до колен. В нем было бы удобно мыться, если бы у человека было три руки: одна придерживает саронг, другая намыливает тело, а третья смывает пену водой. А вот с двумя руками возникали проблемы. Во время мытья у дам периодически оголялись разные части тела. Но правило есть правило, и его никто нарушать не рисковал. Мылись, замотанные в тряпки, как положено целомудренным людям. Мужской половине, по словам Паши, повезло больше: им достаточно было носить шорты, но кое-кто посещал душ и в семейных трусах.

Правил было море. Во-первых, требовалось неукоснительно соблюдать распорядок дня, начиная с подъёма в четыре утра по звонку колокола и заканчивая отбоем с выключением света в половину десятого вечера. Каждый день был насыщен событиями, и свободного времени оставалось не так много. Большинство участников ретрита использовали его для сна, которого страшно не хватало. Было запрещено ложиться и лежать где угодно на территории центра, за исключением собственной комнаты, а ещё заниматься физическими упражнениями, включая бег. Учитывая тот факт, что все участники давали обет молчания на десять дней, разговаривать тоже было запрещено, хотя при необходимости можно было обратиться к сотрудникам центра за помощью. Конечно, ретрит не был бы ретритом (это слово с английского переводится как уход, уединение), если бы участники были вольны ходить, где им вздумается. Так что покидать территорию центра, само собой, строго воспрещалось. И конечно, не обошлось без буддийских принципов, обязательных к соблюдению: нельзя было убивать никого, включая комаров, красть, употреблять одурманивающие вещества, петь, танцевать, слушать музыку, украшать лицо и тело. На любую сексуальную активность также налагалось вето, но самым сложным для выполнения правилом был запрет на твёрдую пищу после полудня, а точнее после обеда в половину первого. При этом приносить свою еду и напитки на территорию центра тоже было

запрещено. Два оставшихся принципа было соблюдать проще: запрет на сидение на роскошных сиденьях и лежание на мягких перинах было легко выполнить ввиду отсутствия оных, а правило не вредить окружающим посредством речи соблюдалось автоматически с обетом молчания.

Ближе к вечеру дня регистрации, когда участники ознакомились с правилами и условиями дальнейшего пребывания, аббат Аджан По собрал всех в медитационном зале. Туда несколько часов назад я, следуя указаниям мирян, помогающим процессу регистрации, отнесла взятые на складе коврик, подушку и скамеечку для медитации, таким образом застолбив себе место. Конечно, когда все собрались, на этом месте уже сидела какая-то молодая особа, не озаботившаяся добыванием своего собственного коврика. Таких было довольно много, но так как обет молчания ещё не вступил в силу, блудных участников удалось направить на склад, где они брали подушки и скамеечки, занимая места в конце зала. Постепенно заполнились почти все ряды, и это означало, что участников приехало больше ста, а точнее около ста двадцати. Старенький Аджан По произнёс небольшую речь, которую в силу его неразборчивого английского практически никто не понял, а после этого обет молчания вступил в силу. Миряне, помогающие монахам в проведении ретрита, также напомнили участникам о необходимости соблюдения правил. В частности, что когда прозвенит колокольчик, можно будет пойти в столовую пить чай, но при этом обувь надо оставлять не перед входом, а сбоку, чтобы не загораживать другим людям путь. Когда дошло дело до чаепития, я слегка замешкалась, а потому подошла к столовой в числе последних. И даже почти не удивилась, увидев, что вход в неё был полностью перегорожен чужими тапочками.

Основной целью ретрита было «развитие осознанности посредством медитации на дыхание», из чего я сделала вывод, что люди приезжают не для того, чтобы десять дней спать на деревянной подушке, а за развитием этой самой осознанности. Это не так уж и трудно: всего-то, прежде чем что-то делать, надо задуматься: «А что это я собираюсь делать? А зачем? А какие последствия это будет иметь?», и главное: «Не причиню ли я неудобств кому-нибудь своими действиями?». Насколько лучше был бы мир, если бы все в нём каждый раз задавали себе этот вопрос! На поверку оказалось, что участники ретрита являются не более осознанными, чем обычные люди в среднем, и они точно так же игнорируют процесс смывания унитаза, хлопают дверьми с размаху и наваливают за обедом в свою тарелку арбуз, которого при таком подходе хватает далеко не всем. И всё-таки каждый

раз, когда я была свидетелем трамвайного хамства или банального бытового эгоизма, в моем мозгу как будто загоралась красная лампочка, и невидимый ведущий громко объявлял несуществующей аудитории: «Осознанность!». Особенно часто это происходило в туалете. Участники раз за разом оставляли в унитазе либо следы своей жизнедеятельности, либо, если всё-таки смывали за собой, мокрое сиденье. Мне стоило серьёзных нравственных усилий поднимать его раз за разом, прежде чем смывать воду, черпая её ковшиком из ведра. Ведь в следующий раз, когда я приду сюда, оно снова будет опущенным и — мокрым! С другой стороны, хотелось надеяться, что на курсе развития осознанности ситуация изменится к лучшему через несколько дней. Так оно и вышло. Только не потому, что несознательные товарищи стали осознанными и перестали тайком жрать конфеты у себя в комнате, обгаживать унитазы, расхватывать фрукты за обедом, полоскать обувь в ванночке для ног и совать мыльные руки в общий бассейн с водой для мытья. Они просто стали уезжать, не выдержав скудной монастырской пищи, отсутствия сна на дощатой кровати и скуки на медитациях. Свои дурные привычки участники, покидающие центр в первых рядах, увозили с собой. С каждым днем народу становилось всё меньше, арбуза уже хватало всем, а туалеты становились чище и чище прямо на глазах.

Территория общежития.

Распорядок дня в монастыре был строг и несправедлив к любителям поспать подольше, к которым отношусь и я. В четыре утра бой колокола вырывал участников ретрита из сна. Через полчаса, натыкаясь в темноте на корни деревьев либо подсвечивая путь фонариком, они собирались в зале на утренние чтения о дхарме — сути всего буддийского учения. После наступало время для медитации сидя, а потом и для занятий йогой. Женская половина была всегда разделена с мужской, и если все собирались в одном месте, то представители слабого пола сидели с одной стороны, а сильного — с другой. Групповая йога у женщин была организовано довольно бестолково, так как из-за большого количества людей ведущую было видно и слышно очень плохо. На других участниц ориентироваться было и вовсе невозможно, настолько беспорядочно они размахивали руками и ногами, зевая и путая право и лево. В последующие дни я предпочитала заниматься самостоятельно в отдельном зале, стоящем на сваях над небольшим прудом. В это время было всё ещё темно, и во мраке просматривались разве что силуэты женщин, принимающих причудливые позы. Тишину нарушало лишь дыхание да порой случайное извержение газов из задов йогинь, непривычных к монастырской еде.

С рассветом все возвращались обратно в медитационный зал, где снова садились на свои коврики, подушки и скамеечки — кто на колени, кто со скрещёнными ногами враскоряку, а кто, как ваша покорная слуга, клал голову на ноги, задранные к ушам, и тихонько дремал. Причиной такого недостойного бхиккху (так Будда называл своих последователей) поведения было не только отсутствие достаточного количества сна, но и специфика процесса медитации: расслабляясь, организм начинал проваливаться в дремоту. Даже монах, сидевший на постаменте в качестве примера окружающим, то и дело клевал носом. Что уж говорить о нас, простых смертных!

В восемь утра снова звонил колокол, принося хорошие известия: наступало время для завтрака! Участники ретрита шли в столовую, стараясь не топтать муравьёв и не бежать, а шагать осознанно и неторопливо. Получалось не у всех. Последняя твёрдая пища, попавшая в желудок двадцать часов назад за обедом, уже давно была переварена, и тело требовало жрать. На завтрак давали жидкую рисовую кашу, а также одно-два блюда из овощей и соевого сыра тофу. Диета была вегетарианской, но не очень строгой: в вечернем какао попадалось молоко, а к обеду иногда выносили солёные утиные яйца. На десерт предлагались свежие или вяленые, очень сладкие бананы.

Наполнив свои тарелки, все ждали, когда одна из мирянок прочитает вслух небольшой философский текст, делающий приём пищи более осмысленным. Каждое предложение полагалось повторять за ней хором, скандируя, что мы едим не для удовольствия и уж тем более не ради ожирения, а единственно ради поддержания в теле жизни и здоровья. После секундной паузы ложки начинали дружно скрести по тарелкам.

Кофе и чай были под запретом, но в столовой всегда можно было выпить слабый травянистый отвар из большого бака. Правда, на чай он походил не больше, чем пластилин напоминает шоколад. После принятия пищи каждый мыл свою миску, ложку и кружку по системе, знакомой нам ещё с фермы Оливье, то есть в пяти тазиках. Объедки с помощью небольшого количества воды сливали в ведро, а миску сначала мыли жёсткой губкой в простой воде, потом — в мыльной, а потом два раза споласкивали в чистой. Вымытую таким образом посуду складывали на полку, где она благополучно сохла до следующего раза. Наличие в организме прививок от гепатита А и брюшного тифа позволяло не задумываться о том, насколько гигиенична такая процедура. В конце концов, так моют посуду практически во всей Азии, и если тайцы ещё живы, значит и с нами всё будет в порядке! Но мыть руки перед едой я не забывала ни при каких условиях, даже в полусне и с голодухи.

После завтрака наступало свободное время, которое одни использовали для сна, а другие — для выполнения своих обязанностей, полученных во время регистрации на ретрит. Из обширного списка дел нужно было выбрать одно на своё усмотрение, при этом прибывшие первыми получали преимущество в выборе. Лично я после обеда протирала столы влажной тряпкой, пока другие участники проделывали то же самое на мужской стороне, а также подметали пол. Кто-то мыл туалеты, а кто-то ванночки для омовения ног. Работа была и в медитационных залах, и в общежитиях, и везде нужно было мыть, подметать и сгребать листья. Первые дни народ как-то тушевался, многие разъехались, но потом обязанности перераспределили, и работа закипела.

Ровно в десять утра колокол призывал молодёжь обратно в медитационный зал, чтобы слушать наставления занудливого монаха, чей голос раздавался из динамиков. Это была важная информация, но поданная столь неинтересным манером, что вслушиваться в эти монологи стоило поистине титанического труда. После того, как очередная запись заканчивалась, наступало время для медитации сидя, во время которой перед участниками стояло сразу несколько невыполнимых задач: во-первых,

не думать ни о чём, кроме своего дыхания, во-вторых, расслабившись, не уснуть, а в-третьих, уснув, не упасть. Были и те, кто страдал от болей в спине и ногах от постоянного сидения на полу. К счастью, уже через полчаса сидячая медитация сменялась ходячей, во время которой все разбредались по территории монастыря и вышагивали, кто во что горазд.

Я сразу поставила крест на медитации во время ходьбы, так как для моего активного и подвижного разума это было слишком насыщенным событиями действием, чтобы не думать и концентрироваться на дыхании. Мысли выстреливали, как из пулемёта, одна за другой: трах-тах-тах! Мельком увидев других участников ретрита, я моментально придумывала им прозвища, иногда довольно обидные. Не желающий медитировать ум старался вовсю, подсовывая мысли и идеи одну за другой: «Вон идёт Дональд Трамп!» — это про немолодого мужчину в возрасте, похожего на американского президента разве что цветом волос. Другой немолодой участник получил циничную кличку «Крипигай» (creepy guy — жуткий тип, анг.) благодаря своей неторопливой, как у богомола, манере передвигаться. Другие же, так и не удостоившиеся персональной идентификации с моей стороны, вызывали целую бурю мыслей одним своим видом.

В самый первый день, до принятия обета молчания, одна девушка обратилась к нам: «Вы что, русские?!». Подтвердив этот факт, мы услышали: «Я не знала, что здесь есть русские!», на что ответили, что русские здесь не только мы, но также и ещё несколько человек. Девушка этим фактом явно была расстроена: «Вот и доверяй после этого отзывам!», и мы решили более не досаждать ей своими славянскими лицами и речью. Но если стремление отдыхать в отелях без соотечественников я могу понять, то неужели кто-то считает, что и в тайском монастыре большое скопление русских грозит попойками с медведями и безудержной игре на балалайках? А если нет, то какая разница, с кем молчать десять дней и черпать рисовую баланду из бака за завтраком? На эти вопросы ответ я так и не узнала, так как девушка покинула ретрит за несколько дней до его окончания, найдя себе компанию молодых людей для поездки на острова. Но до своего скоропостижного отъезда она успела поразить меня неповторимым стилем медитации во время ходьбы, который я назвала «Сеятель». Даже сейчас, когда пишу эти строки, изнутри неудержимо рвётся смех, настолько нелепо это выглядело. Представьте себе очень медленную, лучше даже сказать замедленную ходьбу на полусогнутых ногах, подобно раку или крабу. При этом руки попеременно выпрастываются вперёд

ладонями вверх на уровне живота, будто рассыпают на землю невидимые семена. Сеятель лишил меня последней надежды на успех в медитации во время ходьбы, так как при любой попытке сосредоточиться в голове всплывал образ человека, вышагивающего вперёд, не разгибая колени, да ещё и с воображаемыми семенами в каждой горсти. Смех, да и только!

Медитация в шаге снова сменялась сидением на коврике и попыткам сосредоточиться на дыхании. В полдень колокол оповещал всех о том, что настало время обеда. Второй приём пищи был последним, а потому особенно важным. Еда, как правило, была более сытной: неизменный варёный рис сопровождали суп или рагу из овощей, иногда жареная лапша или карри, своей остротой вышибающее слёзы из глаз. На десерт полагались свежие сезонные фрукты, чаще всего арбуз. Самые просветлённые участники ретрита не стеснялись и заполняли тарелки спелыми ломтями, оставляя менее расторопных с носом. По этой причине я ни разу за десять дней не попробовала ананас, которого было ещё меньше, чем арбуза. Но мы же не есть сюда приехали, в конце концов. Лучше совсем не видеть фруктов, чем нестись на обед, сломя голову, и толкаться в очереди. Осознанность!

Послеобеденный перерыв неизменно заканчивался с очередным ударом колокола, и наставало время для новой медитационной сессии. Сидение сменялось ходьбой, и наоборот. Приятное разнообразие в эту череду попыток сосредоточения вносило чтение нараспев буддийских сутр на древнем языке пали, которое каждый день в пять часов вечера проводил монах Тан Медхи. Это был сутулый улыбчивый таец, постоянно сыплющий забавными поучительными историями. Вместо того, чтобы читать сутры одну за другой, он рассказывал, как один монах сидел в туалете и случайно достиг просветления, да так обрадовался, что выскочил наружу, забыв надеть штаны. Или советовал бросить курить и перейти на сигареты Будды, имея в виду практику анапанасати — той самой концентрации на дыхании, которой мы посвящали большую часть свободного времени. Одна история была очень длинной и запутанной: была в ней и лягушка, проглотившая слона, и смеющаяся птица Кукабурра из Австралии. В перерывах между своими поучительными притчами Тан Медхи торопливо читал нараспев сутры, сопровождаемый нашими нестройными голосами. В этом нелёгком деле помогали книжечки с текстом на пали и английском, но получалось всё равно из рук вон плохо. Настолько, что после одного особенно фальшивого куплета монах рассмеялся и три раза произнёс слово: «Гармония!», как будто она

может появиться по призыву.

Тан Медхи много рассказывал о страдании, которое постоянно окружает любого порядочного буддиста. Сочувственно глядел он на тех бхиккху, которые, по его мнению, тяготились происходящим и рвались на праздный остров Пханган, где каждый месяц проводятся молодёжные вечеринки в честь полной луны: «Марихуана — страдание, и волшебные грибы — страдание!» — мягко увещевал присутствующих монах. Страдание было везде и всюду. Не мог он, к примеру, даже с третьего раза выговорить сложное английское слово «birth» — тут же возденет глаза к небу и выдохнет: «И тут — страдание!». Выяснилось, что тайцы отдают в монастырь непослушных детей, чтобы монахи научили их уму-разуму. Что-то вроде исправительной колонии для несовершеннолетних. Поживёт негодник в монастыре пару месяцев, поест рисовую кашу раз в день, поспит на деревянной подушке — авось и шалить перестанет. Иногда, когда Тан Медхи не рассказывал, он пел, причем не сутры, а какую-то свою личную песенку, звучавшую так: «Тидидиди тидидиди».

Удар колокола в шесть часов многим приносил облегчение. Самая тяжёлая и насыщенная практикой часть дня заканчивалась, и наступало время для маленьких удовольствий. Таким было вечернее чаепитие. Несмотря на то, что твёрдая пища была под запретом, с несколькими кружками сладкого горячего шоколада с молоком можно было подпитать тело немалым количеством калорий. Какао любили больше всего. Не раз я видела огорчение на лицах, когда в баке оказывался кислый компот из тамаринда или сладкий травяной отвар. Но тратить время, прохлаждаясь с кружечкой горячего напитка, было нельзя. Вечером хотелось спать меньше, чем утром, а потому вместо сна можно было воспользоваться естественным бассейном с горячей водой из минерального источника. Он располагался рядом с женским общежитием. Днем это удовольствие было под запретом из-за жары, но после чаепития ничто не мешало влезть в саронг, скромно прикрыть плечи полотенцем и окунуться в горячую воду. В такие минуты я даже шёпотом нарушала обет молчания, хотя навряд ли междометие «Ойя!» может считаться полноценной коммуникацией.

Горячие источники пользовались огромной популярностью. Стоило приходить как можно раньше, пока самые просветлённые девы не заблокировали своими телами вход в бассейн, рассевшись перед ним на ступеньках. Если это всё-таки происходило, можно было, конечно, негромко покашлять, но столь неоднозначный сигнал никаких позитивных изменений

в расположение тел не вносил. А попросить: «Дамы, подвиньтесь, пожалуйста», было нельзя. Именно в горячих источниках обет молчания приносил максимум неудобств. Как-то раз я погрузилась в воду, и пузырь воздуха, оказавшийся под саронгом, с громким бульканьем вырвался наружу. Глядя на изумлённые женские лица, я пожалела, что нельзя сказать: «Спокойно! Это всего лишь воздух!», и лишь подняла брови и помахала рукой перед лицом. Но только позже до меня дошло, что это был жест, скорее сигнализирующий окружающим об испорченном воздухе, нежели наоборот.

Одна почтенная пожилая дама, которая приехала на ретрит уже во второй раз, горячие источники посещала дважды в день: после завтрака и вечернего чаепития. Такая же пунктуальность была ей свойственна во время визитов в столовую и на занятиях йогой. Что касается медитаций, то их старушка игнорировала практически целиком, в свободное от банных процедур и принятия пищи время отсыпаясь у себя в комнате либо вальяжно прогуливаясь по территории монастыря. Очевидно, для неё ретрит был крайне дешёвым способом отдохнуть в санатории с полупансионом и минеральными горячими ваннами дважды в день. Можно сказать, Карловы Вары, только подушка деревянная!

Вечерний перерыв заканчивался в половину восьмого. Участники ретрита в очередной раз собирались на своих насиженных местах в медитационном зале, распространяя аромат лосьона от комаров на основе цитронеллы. Опаздывающие мешали сосредоточиться более пунктуальным, шумно вытряхивая свои коврики и ослепляя соседей светом фонарей. Через полчаса весь этот цирк перемещался на открытое пространство: начиналась медитационная ходьба вокруг пруда. При этом обувь и фонарики были под запретом, но разрешалось нести зажжённую свечу в лампе. Выстроившись в длинную цепочку, просветлённая молодёжь старалась идти гуськом, но получалось из рук вон плохо. Я воспринимала происходящее как прогулку перед сном, весело помахивала лампой и пыталась не врезаться в спину впереди идущего. Медитировать в такой компании было невозможно. Вместо того, чтобы поддерживать постоянную скорость, участники то ускоряли шаг, то наоборот, замедляли его, создавая заторы на поворотах и преодолевая прямые участки почти бегом. Наконец, ведомые монахами, все снова рассаживались по местам для ещё одной получасовой сессии медитации сидя.

Ровно в девять колокол звонил в последний раз. Это означало, что можно упасть на циновку и погрузиться в здоровый,

свободный от попыток сконцентрироваться на дыхании сон. Если в другое время новоиспечённые бхиккху ещё сохраняли человеческое лицо и оставались сидеть, пока медитационный зал не покинут монахи, то в темноте выдержка им изменяла. Пулей участники ретрита неслись в свои кельи, наплевав на то, что это являлось неуважительным по отношению к старенькому аббату и другим монахам. Какие монахи-шмонахи, если голова так и тянется к деревянной подушке! Когда я, выдержав необходимую паузу, добиралась до общежития, жизнь в нем уже угасала. Большинство участниц запирались в своих комнатах и выключали свет, в то время как нерасторопные особы курсировали между душевой и туалетом с зубной щёткой за щекой. Кто-то устраивал инспекцию своей каморки с фонариком и неизменно обнаруживал на стене то паука, то исполинского геккона, и тогда начиналась свистопляска с метлой и прочими инструментами ловли животных и насекомых. Обычно таким образом удавалось загнать супостата в соседнюю комнату, но не более того. Правда, пару раз я ловила больших пауков, гонимых истеричными особами, и выпускала снаружи, пока их не угробили ненароком. Наконец воцарялась долгожданная тишина, и все засыпали. Из многих комнат доносился отчаянный кашель. Видимо, мыться холодной водой из ковшика было нешуточным испытанием для иммунитета городских жительниц. Многие заболевали и на медитациях громко шмыгали заложенным носом, мешая окружающим сосредоточиться.

Каждый следующий день напоминал предыдущий. За обедом, ожидая, пока все наполнят свои миски, я пересчитывала людей на женской половине. Их число неизменно уменьшалось. Причём, те, кто уезжал, часто оказывались даже сознательнее оставшихся. Ближе к концу ретрита среди участников сформировалась группа нарушителей, игнорировавших распорядок дня ради своего комфорта. Вместо того, чтобы клевать носом на утренней медитации и корячиться со всеми остальными на йоге, они оставались в общежитии, где беспрепятственно отсыпались. Вместо медитаций сидя, нелюбимых многими за необходимость долгое время находиться в одной позе, они бесцельно шатались по округе или сидели, развалившись, на траве возле пруда, созерцая безмятежную гладь воды. Зато на завтрак и обед нарушители режима не опаздывали никогда, а чаще приходили раньше других, придирчиво выбирая самые аппетитные куски и не отказывая себе в лишнем ломтике арбуза. На чтении сутр они в лучшем случае сидели с закрытым ртом, а в худшем просто уходили и ждали, когда в столовой вынесут бак с горячим какао. Ну а поздно вечером, в темноте, ряды новоиспечённых бхиккху

несли ещё большие потери. На ходьбу вокруг пруда собиралось от силы две трети участников. Само собой, несознательные граждане нарушали не только распорядок дня, но и все правила, которые им не нравились. Поэтому мусорный бак возле женского общежития ломился от конфетных обёрток и упаковок из-под сладкого молока, и к концу ретрита больше напоминал муравейник.

Тем, кто изначально соблюдал все предписания, было ещё сложнее держать себя в руках, видя такой бардак. Однако ближе к концу разъехались и нарушители, так как их неизбежно настигала скука: если в медитационном центре не медитировать, то что остаётся? Многих подкосил девятый день, когда участникам предлагалось пожить ещё более монашеской жизнью — вместо двух приёмов пищи был всего один. Видимо, запасы шоколада и конфет истощились окончательно, и тогда уехало сразу человек пятнадцать. Остальным стало легче. На десятый день в монастыре остались только самые сознательные личности за редким исключением. Уехала даже пожилая любительница горячих источников. Я позже поняла, почему — в последний день после обеда всех отправляли на пару часов заниматься общественно-полезным трудом, и посещавшая ретрит во второй раз дама об этом прекрасно знала. В отличие от спа процедур, сгребание скошенной травы в стога ей было чуждо, так что покинуть монастырь пораньше было самым разумным выходом. Отчалила вместе с ней и другая дама в возрасте, та, что во время медитаций вязала на спицах. В итоге из тех, кто воспринимал ретрит как дешёвый гостевой дом с двухразовым питанием, не осталось практически никого.

На следующий день, когда ретрит закончился, уехали и мы, получив обратно паспорта и ценные вещи, а также бесценный опыт. Регулярные медитации и молчание в течение десяти дней в условиях монастырского быта оказались очень полезными для обоих. А если бы мне при раздаче свойств характера отсыпали поболее человеколюбия, то можно было бы и друзей завести, но не сложилось. С другими участниками, покидающими ретрит, нам всё равно оказалось не по пути: большинство ехало в аэропорт либо прямиком на острова, и мы были немногими среди тех, кто отправился в Суратани. На ферме Аой за время нашего отсутствия успели отрасти практически все выполотые сорняки. Следующие две недели мы безуспешно боролись с растительностью, но противник оказался сильнее, и к моменту отъезда удалось лишь расчистить небольшое пространство в саду, а участок вокруг дома зарос, будто его никогда и не пропалывали.

Пляж в Кханоме.

Распрощавшись с Аой, мы уехали в местечко Кханом в ста километрах к югу от Суратани, где катались на велосипедах, ели фрукты и гуляли по пляжу, а потом настала пора двигаться дальше.

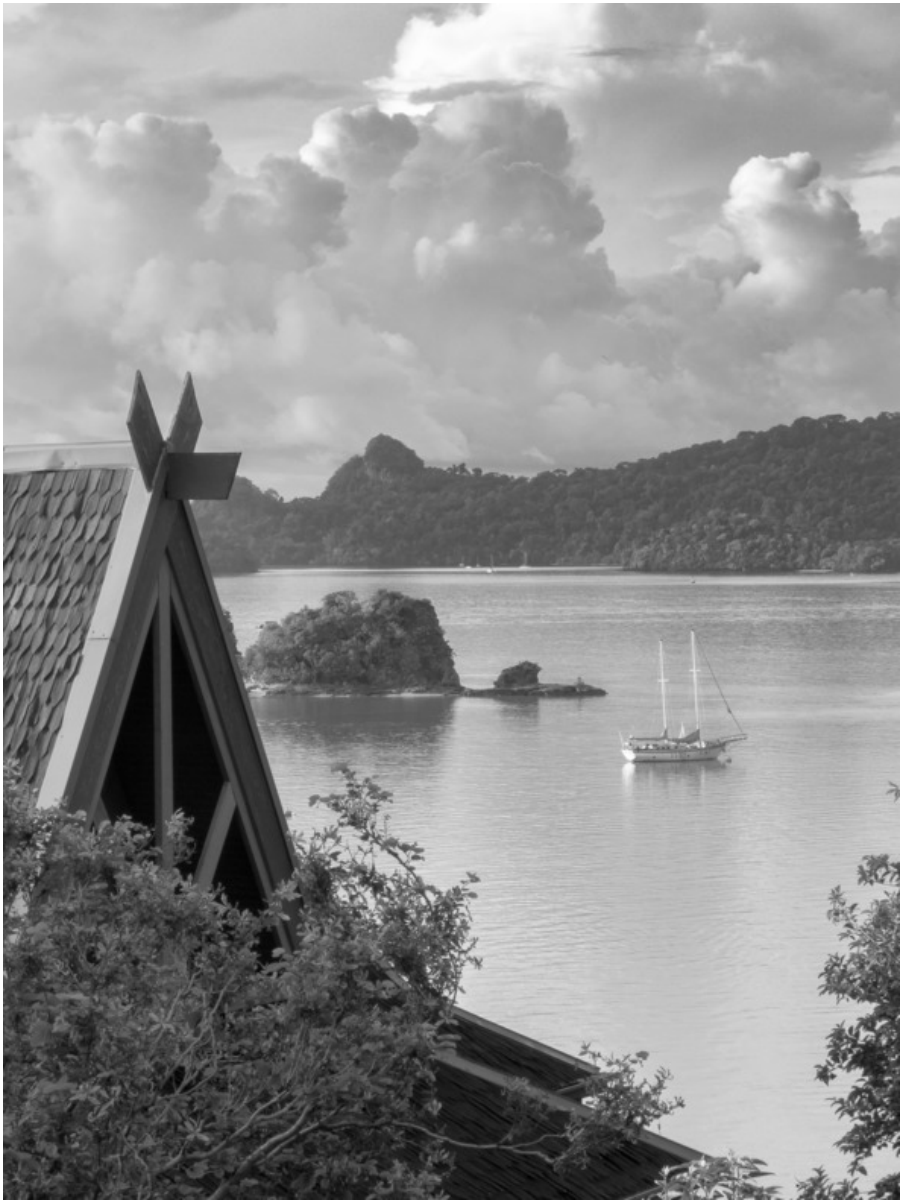
Глава VIII. Малайзия

Шиш на ужин. — Бутерброд из постельного белья. — Подкрашенный пляж. — Самое настоящее батрачество. — Вели вели вели гуд. — Это похоже на сопли. — Вязаная свёкла. — То ли дело в девяностые!

Напитанный студёным кондиционированным воздухом борт унёс нас на остров Лангкави, что в Малайзии. Ехать было страшновато: по письмам, которыми мы обменивались с пожилым малайзийцем по имени Заинол, создалось впечатление, что он мягко говоря прижимист. А нам предстояло две недели заниматься волонтёрством на его виллах, сдаваемых в аренду богатым туристам. Но альтернатив не было, так как из доброго десятка сообщений, направленных разным людям, лишь одно вернулось обратно с ответом, и это был никто иной как Заинол. Да и восторженные отзывы предыдущих добровольцев, усеивающие его страницу в интернете, изрядно притупили нашу бдительность.

Сначала предполагалось, что по приезде мы возьмём такси. Это было удивительно, так как обычно принимающая сторона встречает волонтёров на автобусной станции или в аэропорту, чтобы, во-первых, проявить гостеприимство, а во-вторых, не вводить бедолаг в лишние расходы. Но через пару дней пришло новое письмо, в котором Заинол попросил подождать его перед кафе «Старбакс» в зале прилёта — и он нас обязательно заберёт, прибыв рейсом из Куала Лумпура на полтора часа позже нашего. В итоге встреча состоялась даже раньше намеченного времени. Заинол, которого я почему-то представляла губастым чернокожим лет сорока, оказался невысоким малайцем крайне преклонного возраста и щеголял в мусульманских одеждах, как и большинство жителей Лангкави. Он и его жена Азиза забрали нас на стареньком мерседесе и отвезли в своё, не побоюсь этого слова, родовое поместье. Пока ехали, Заинол ввёл новоприбывших в курс дела: жить будем на чердаке, на завтрак дают хлеб с маргарином и джемом, на обед — денежное пособие, а ужин остаётся на нашей совести и никак не спонсируется. Работать же предстоит пять часов в день с получасовым перерывом на кофе. Было странно, что добровольных работников оставляют без ужина, но к тому моменту, наволонтёрствовавшись в разных местах с разными людьми, мы уже были готовы питаться за свой счёт и даже платить принимающей стороне, была бы

интересная работа да общение. Кто бы мог подумать, что с этим будут проблемы?



Вид на архипелаг Лангкави.

На холме среди джунглей, вдали от туристических толп, богатый архитектор Заинол по собственному дизайн-проекту выстроил с десяток вилл с видом на море для сдачи в аренду, и было это двадцать лет назад. Сейчас часть этих вилл принадлежит другим владельцам, которые распоряжаются

жильём по своему усмотрению, пять сдаются отдыхающим, и две занимает Заинол и его семейство. Нас же поселили в исполинского размера мансарде в отдельно стоящем здании, к которому примыкали столь же огромная кухня и ещё более просторная веранда. Место изначально задумывалось как ресторан, но в какой-то момент, а вернее, когда строительство уже завершалось, Заинол подумал: «Постойте, господа! Ведь что же это выходит? Если открою ресторан, сюда с улицы народ начнёт шастать. Как же приватность гостей на виллах?» — и заведению не суждено было увидеть свет. Стройку моментально свернули, а уже готовые комнаты стали использовать для нужд волонтёров и наёмных рабочих. К моменту нашего приезда была занята лишь одна — парой индонезийских наймитов, которые, очевидно, работали в полную силу и даже получали зарплату в отличие от волонтёров, трудящихся до часу дня и получающих хлеб с маслом на завтрак, полтора доллара каждый — на обед, и шиш на ужин. В выходные же дни, которых полагалось два в неделю, волонтёры не получали вообще никакого довольствия и были целиком предоставлены сами себе.

Кроме нас, на восторженные отзывы с Заиноловой страницы польстилась венгерская волонтёрша Панни Барош, которая провела на виллах больше месяца. За её трудолюбие Заинол, которого Панни почему-то звала Заниолем, поселил её в более приличных апартаментах с кондиционером и даже своим балконом, куда периодически наведывались очковые лангуры — трогательные обезьяны, питающиеся листвой и фруктами. Панни было тридцать девять лет, она преподавала йогу и имела крайне небольшой и не то чтобы очень удачный опыт волонтёрства. Что в Непале, что в Таиланде до этого, она работала в хостелах, где пыталась давать уроки, но владельцев и их гостей больше интересовало курение марихуаны, нежели йога. Заинол, или Заниоль в Панниной интерпретации, йогой не интересовался вовсе, а хотел он, чтобы почтенная преподавательница занималась уборкой на виллах. И мне полагалось стать её верной напарницей в этом нелёгком деле.

Паша же перешёл под начало Заинолова зятя по имени Патрик. Тот, до того как женился на дочери старого мусульманина, был католиком, но в соответствии с законами Малайзии был вынужден сменить религию. Так он бросил употреблять алкоголь, потому что мусульманам не положено, но зато приобрёл привычку курить траву, которой, судя по налитым кровью глазам, предавался постоянно. Только не подумайте, что мусульманам положено курить марихуану — напротив, за употребление и распространение наркотиков

полагаются строжайшие наказания вплоть до смертной казни. Видно, для Патрика людской закон был не так страшен, как божественный. Пашиному появлению он искренне обрадовался, так как весь предыдущий месяц ввиду отсутствия волонтёров был вынужден сам чистить бассейн каждое утро. А теперь мог сколько угодно болтать с индонезийскими наймитами и висеть в гамаке на пляже.

В первый рабочий день Панни ввела меня в курс дела. Как оказалось, в наши обязанности входили уборка вилл после выселения и перед заселением гостей, а также стирка и сушка постельного белья, полотенец, покрывал и ковриков. На ближайшее время пылесос, швабра и тряпка стали моими основными рабочими инструментами. Панни, за почти два месяца осилившая все премудрости работы горничной, научила меня застилать кровати особым образом: как нижняя простыня, на которой полагается спать, так и верхняя, предназначенная для укрывания, заправлялись накрепко под матрас, а сверху водружалось огромное покрывало. Гостям, чтобы пролезть между этими двумя простынями, наверняка приходилось изрядно побороться. И если им удавалось разорить постель, на следующий день, пока туристы наслаждались поездками на лодке или пляжным отдыхом, мы приходили и делали всё, как было. До сих пор для меня остаётся загадкой, почему этот плотный бутерброд из постельного белья является стандартом отельной индустрии.

Перемещаясь между виллами, мы волокли за собой то пылесос, то ведро, то ворох постельного белья, и к окончанию смены совершенно выбивались из сил. Не помогали ни вентиляторы, ни кондиционеры, нещадно сушившие воздух. Паша тоже трудился, не покладая рук, и после чистки бассейна подметал дорожки под палящим солнцем. Первое время я чувствовала себя откровенно неуютно, открывая входную дверь очередной виллы своим ключом, чтобы в отсутствие гостей вынести их мусорные ведра, заправить постели и перемыть посуду в раковине. Внезапно свалившиеся обязанности уборщицы были неприятной неожиданностью. Занимаясь работой и карьерой на протяжении последних семи лет, что живём вместе, мы с Пашей всегда охотно делегировали домашние дела наёмному персоналу. Нашу квартиру регулярно убирала почтенная дама, обладательница прекрасной белоснежной шубы, которая этим делом зарабатывала очень и очень неплохие деньги. И нам и в голову не пришло бы, что где-то в далёкой Малайзии богатый архитектор по имени Заинол жалеет средств на профессиональную уборку, приглашая бездельников из разных стран.

Через неделю мы не выдержали и позвали арендодателя на разговор. «Заинол!» — сказали мы: «Негоже тебе, с нашими-то способностями, нагружать нас чисткой бассейна и чужих раковин. Дай покопаться в саду, дай расчистить дорожку в джунглях, дай, на худой конец, сфотографировать, как положено, твои виллы. Люди за это платят деньги, и немалые, а ты получишь отличные снимки совершенно бесплатно!». Заинол пошевелил бровями и согласился: «Конечно, конечно! Вот только разъедутся гости, и будет у вас достаточно времени на другие дела!». Это обещание оказалось банальным враньём. В услугах фотографов он не нуждался, да и в саду всё росло само по себе, а нужны Заинолу были горничная и чистильщик бассейнов. Но мы об этом не знали и наивно строили планы, как и в какой час лучше снимать интерьеры, с какого места фотографировать панораму, и так много всего навыдумывали, что решили остаться вместо двух недель до конца месяца. Тем более что Патрик пообещал свозить нас на морскую рыбалку, но, само собой, тоже наврал.

Если не учитывать снисходительное отношение Заинола с Патриком, а также муторную и неинтересную работу, которую Паше приходилось делать в одиночестве, а мне — в компании Панни Барош, место было отличным. Никогда мы ещё не жили в такой огромной комнате, хоть и потребовалось три дня, чтобы отмыть всю грязь и пыль. Кухня была полностью оборудованной для готовки, и в многочисленных шкафчиках прятались такие приборы, как соковыжималка и медленноварка, иначе именуемая крокпотом. Духовка с разболтанной дверцей отлично давала жару, и мы практически каждый день в ней что-то пекли, в основном пироги с капустой на дрожжевом тесте, а однажды и сладкий рулет с кокосовым джемом. Дорожка, практически полностью расчищенная предыдущими волонтёрами, спускалась от вилл к пляжу. Купаться там было неприятно из-за илистого дна, но зато в отлив на берегу можно было собирать съедобные ракушки, которые мы полными пакетами таскали обратно наверх и тушили с ароматными травами из Заинолова сада. А вот дорога в магазин была нелёгкой — три с половиной километра по жаре, а потом обратно с полными рюкзаками, причём надо было забраться на холм и отогнать наглых макак, стерегущих людей возле мусорных баков. По дороге туда мы волокли с собой мешок с объедками и прочим мусором. Заинол с Патриком вывозили только отходы жизнедеятельности гостей, а волонтёры должны были свой мусор носить на помойку сами. Конечно, не обязательно было это делать пешком — в аренду предлагался мопед, правда, по цене, не сильно отличной от тех, что давали уличные агентства.

Лангкави — остров пляжный, но единственный пляж, находящийся в пешей доступности, Ченанг, совершенно не впечатлил. По серому песку гоняли внедорожники, волны рассекали водные мотоциклы. Визжащих китайцев возили вдоль берега на банане, а европейцы, изрядно поддав, валялись на своих полотенцах, периодически бегая купаться в мутную воду. Лангкави является зоной беспошлинной торговли, и потому дешёвый алкоголь здесь льётся рекой, соблазняя отдыхающих распивать спиртное с самого утра. Позже, поглядев на фотографии пляжа в интернете, я обнаружила, что часть туристов подкрашивает грязно-серый песок в фоторедакторе, превращая его в практически белый. Но если фотографиями можно ввести в заблуждение, то глаз не обманешь — воочию Ченанг производил довольно печальное впечатление, и большую часть свободного времени мы проводили не на пляже, а на своей террасе, где пили чай с соевым молоком и лакомились свежим пирогом, не забывая угощать индонезийцев и Панни.

Шло время. Я научилась делать лебедей и слонов из полотенец и в целом освоила все обязанности по поддержанию вилл в чистоте. Паша исправно драил бассейн и подметал дорожки. В определённый момент стало совершенно очевидно, что ни Заинол, ни его семейство не интересуется нами, как личностями, и наш труд просто экономит владельцу вилл деньги. За всё время пребывания на Лангкави Заинол ни разу не сел с нами за один стол, чтобы разделить еду, не задал ни одного вопроса о нас и нашей стране, и в целом вёл себя по-господски, хоть и активно делал вид, что это не так. Например, приносил разные малайские сладости, оставшиеся с завтрака гостей, и однажды даже свозил на местный рынок и угостил блинчиками с дурианом соусом. Конечно, всё, что мы купили, пришлось есть в одиночестве — делить пищу с батраками было выше достоинства пожилого архитектора. И правда, никаким волонтёрством там и не пахло: мы были самыми обыкновенными батраками, причём недалёкими — вместо того, чтобы работать за приличные деньги, трудились за кусок хлеба с маслом и три жалких доллара в день.

За всё время, проведённое в путешествии, я смогла сформулировать главное правило, позволяющее отличить волонтёрство, приносящее радость и удовольствие, от бесплатного труда, приносящего хозяину пользу, а батраку — лишь боль в спине и усталых руках. Всё дело в том, как осуществляется работа — совместно или порознь, и то же самое с едой. Если добровольцы трудятся и едят сами по себе, давая возможность принимающей стороне расслабляться и отдыхать, да

ещё и экономить на найме персонала, это самое настоящее батрачество. Основное его отличие от волонтёрства в том, что оно не приносит абсолютно никакого удовольствия. Вот и мы, несмотря на шикарные условия проживания, решили уезжать. И тут же очень кстати пришло письмо от Зин: изначально мы просились приехать именно к ней, но наша любимая китаянка в апреле собиралась на конференцию в Куала Лумпур и не могла нас принять. К счастью, мероприятие отменилось, и Зин написала: «Приезжайте! Обнимаю!», и Заинолу с его виллами суждено было остаться без работников.

Мангровое дерево на пляже в отлив.

Но для начала об этом надо было как-то сказать. И день был выбран самый неподходящий, как раз когда Заинол решил сделать очередной щедрый жест и пригласил нас в поездку по островам на лодке вместе с гостями. Ему, конечно, это ничего не стоило, так как два места в любом случае были свободны. Утром прижимистый архитектор не поленился найти нас и предупредил, чтобы перед поездкой мы не забыли пообедать. Чуть позже стало ясно, зачем. После тяжёлой рабочей смены, когда нужно было успеть сменить постельное белье в двух виллах и убрать целых три этажа после выселения группы китайцев из девяти человек, мы встретились с Заинолом на парковке. Он отвёз нас в порт на своей машине, а гости следовали за нами

на своей, прокатной. По дороге он остановился и купил сандвичи, чтобы все могли устроить пикник на острове. Все, кроме нас: «Вы же пообедали?» — нисколько не смущаясь, спросил жадный малаец.

Несмотря на явное нежелание Заинола обращаться с нами по-человечески, поездка была прекрасной. Ситуацию спасли гости — большая семья, состоящая из двух пожилых супружеских пар, одной малайской и одной британской, их детей, женатых друг на друге, а также маленького ребёнка, родившегося в результате этого межнационального союза. Что англичане, что малайзийцы общались с нами с неподдельным интересом и без всякого превосходства, несмотря на то, что ещё пару часов назад мы меняли им простыни. Особенно милой оказалась малайская тётушка. За время, проведённое вместе, мы успели обсудить права мусульманок на ношение хиджаба, а также путешествия по России на поезде.

Улучив минутку, когда Заинол остался в одиночестве, мы, смущаясь, подошли к нему и сообщили, что вынуждены уехать. Если он и расстроился, то виду не подал и лишь покивал головой. На следующий день мы уплыли на пароме на материк. Прощались сухо, но без обиды и раздражения: в конце концов, мы сами сюда приехали, совершив осознанный выбор. И будь Заинол чуточку добрее и душевнее, это могло бы быть прекрасным волонтёрством. Пока шли с вещами мимо прачечной, увидели незнакомую девушку, занятую уборкой. Видимо, жадный малаец раскошелился-таки на наёмную силу — не мыть же самому полы.

Две недели назад, когда мы ехали в аэропорт, чтобы улететь в Малайзию, таец за рулём такси, услышав, что собираемся на Лангкави, сказал: «Вы едете в Алистар». Я не стала спорить, а лишь перебирала на языке это красивое слово — Алистар, не понимая, что оно значит. Само собой, в место с таким названием мы не собирались, но таец в итоге оказался прав. Загадочный Алистар оказался городом Алор Сетар, в котором мы, сойдя с парома, сели на автобус до Сунгай Петани. Подождав немного на станции, мы наконец-то встретились с Зин.

Семь месяцев прошло с тех пор, как мы гостили у семейства Чоу. С тех пор многое изменилось. Конечно, дядюшка все так же блистал щербатой улыбкой, а Зин крутилась с утра до вечера, не покладая рук. Фотография, подаренная нами, так и стояла на семейном алтаре. Бригада зомби-собак в прежнем составе населяла двор, распространяя запах псины. Старенький Сенпай, обритый наголо, выглядел лучше, чем прежде — болячки его практически зажили. Пекинес Хэппи еле волочил лапы, как и раньше, и смотрелся кадавром на фоне остальных, более

здоровых собак. В этом плане всё было по-старому. Зато на ферме изменилось практически всё. Если раньше плодоносили лишь фруктовые деревья, то теперь большая часть участка была покрыта грядками, дающими не только всходы, но и урожай. Каждую неделю Зин ездила на рынок, чтобы продать свои собственные овощи и зелень. Куры полностью перешли под командование дядюшки, а что касается тётушки, то она на время уехала навестить больную мать. Фред, боевой товарищ Зин, отправился погостить в Америку, и снова нам не удалось с ним познакомиться. А комнату на чердаке, в которой раньше жили мы, теперь занимала чернокожая девушка-волонтёр из Англии по имени Хадиджа. Поэтому Зин поселила нас в закуток в гараже, где через стенку от дядюшкиного старого «митсубиси» лежал старый матрас, прикрытый москитной сеткой. Бросив рюкзаки, мы сели за стол на веранде, задрав коленки наверх, как дядюшка. А он тут же налил всем по чашечке пуэра и сказал, а Зин перевела: «Давненько вы не пили чай в этом доме».

В связи с отсутствием тётушки готовка легла на плечи женской половины дома, а именно Зин и Хадиджи. Готовить ни та, ни другая, особенно не умели и не любили, так что моё предложение сменить их у плиты оказалось встречено с радостью. Дядюшке, в принципе, было всё равно — старый консерватор питался в основном варёным рисом, и если его нечем было закусить, не особенно расстраивался. Но мы тем не менее старались ему угодить и часто в этом преуспевали. Съездив на следующий день в магазин и купив необходимые для готовки продукты, я взялась за дело.

Готовить для китайцев — тяжёлый труд. Если в России можно наварить борща да нажарить котлет, а потом есть всё это ещё несколько дней, разогревая по необходимости, то здесь такой фокус не удался бы. Семейство Чоу с презрением относилось к еде из холодильника, считая её невкусной. Поэтому блюда, не съеденные за обедом, стояли на столе до ужина, а если и после этого что-то оставалось, то шло на корм курам. Во время трапезы каждый получал тарелку риса, а всю остальную еду, разложенную по плошкам, нужно было брать палочками или вилкой. Само собой, одним блюдом было ограничиваться нельзя. Тётушка всегда готовила как минимум четыре разных закуски, и я старалась от неё не отставать, выдавая хотя бы две или три. Наткнувшись в магазине на майонез, приготовила салат «столичный», также известный как «оливье», заменив колбасу на соевые сосиски, а солёные огурцы на маринованный лук. Дядюшка с большим подозрением взглянул на это странное блюдо, схватил палочками совсем чуть-чуть и съел, перемешав

с большим количеством риса. Не думаю, что ему в итоге удалось оценить вкус салата. Зато тайский суп том ям, приготовленный из свежих трав и кореньев с огорода Зин, произвёл фурор.

О том, как я искала эти коренья, следует рассказать отдельно. Для приготовления супа том ям необходимы галангал — корень, видом напоминающий имбирь, но имеющий совершенно особенный, «парфюмерный» запах; листья каффир-лайма, плоды которого, в отличие от обычного лайма, не употребляются в пищу; лемонграсс — длинные мясистые стебли с резким ароматом, отдалённо напоминающим лимон. В тот день Зинаида уехала на рынок, оставив следующие указания: «Каффир-лайм растёт возле туалета, лемонграсса полно везде, а галангал найдёшь там, где две банановые пальмы, практически у самого ямсового поля. С первыми двумя ингредиентами проблем не возникло, а вот галангал найти никак не удавалось. Сперва я по ошибке едва не выкопала имбирь, затем — куркуму, так как листья у всех этих растений относительно похожи друг на друга. Потом обошла весь участок в поисках ямсового поля и двух банановых пальм, но неуловимый галангал так и не обнаружила. Пришлось звонить Зин. Она засмеялась и сказала: «Иди прямо мимо курятника и у беседки поверни налево. Пройди по тропинке через сад, где растёт маракуйя. Видишь две банановые пальмы? Справа от них есть заборчик. А теперь поднырни под него, и увидишь галангал!». Действительно, искомый куст рос совершенно скрытым от посторонних глаз, и без дополнительных пояснений найти его было бы практически нереально. Вооружившись лопатой и прочими инструментами, я стала копать, но почва была удивительно твёрдой и каменистой, так что дело практически не продвигалось. Корень оказался толщиной чуть ли не с руку и уходил куда-то вглубь. Погнув маленькую лопату и практически сорвав серп с рукоятки, я потратила целых полчаса на то, чтобы сначала откопать, а потом отрезать кусок галангала, достаточный для приготовления супа. Выбравшись из-под забора, вся потная, грязная, я с триумфом сжимала корень ногтями с чёрной каймой и улыбалась, как дурочка.

За ужином дядюшка сперва с подозрением смотрел на кастрюлю с том ямом, но как только попробовал ложку, сразу закричал: «Айююю! Хаучшы!», и принялся уплетать суп. Первое слово он использовал сплошь и рядом, выражая таким образом удивление либо восторг, а второе по-китайски значит «вкусно». Зин перевела, что такого супа дядюшка готов съесть пять тарелок, но на деле он уговорил только две. У остальных участников трапезы том ям тоже вызвал приступ хорошего аппетита, хоть и сварен был на воде, а не на бульоне, как я люблю. Но свежие

овощи и травы, выращенные заботливыми руками Зинаиды, были диво как хороши и придали супу потрясающий вкус.

За полгода, что мы не виделись с дядюшкой, его английский словарный запас, хоть и незначительно, но вырос. Кроме слов «китайский чай» и «есть» он освоил целое словосочетание «очень хорошо», которое на китайский манер произносил как «вели вели вели гуд» с одновременной демонстрацией поднятого вверх большого пальца руки. Подозреваю, что здесь не обошлось без влияния Хадиджи, чья красота и жизнелюбие дядюшку совершенно пленили.

Родители Хадиджи родом были откуда-то с Карибов, а потом переехали в Лондон. Сама она, как и мы, решила путешествовать по Азии, но быстро устала, постоянно сталкиваясь с навязчивым вниманием окружающих в связи с чернотой её кожи. Да и туризм приелся. «Страна другая, дерьмо всё то же» — метко охарактеризовала Хадиджа происходящее и осела на ферме у Зин до конца поездки. Нам это показалось в высшей степени удивительным, так как она была до крайности брезглива и испытывала неприязнь практически ко всем животным, в особенности собакам. Спартанские условия в замызганном доме семейства Чоу вкупе со стаей облезлых дворняг должны были отпугнуть Хадиджу, но, видимо, дядюшкино обаяние оказалось сильнее, и она осталась. Мне так и не удалось толком разобраться в характере этой девушки, так как многое в ней было странным и нелогичным. Например, она наотрез отказывалась прикасаться губами к чашке, из которой пил кто-то ещё, но нисколько не брезговала чужой обувью и частенько рассекала по двору в моих видавших виды резиновых тапках. Также она не пила из кружек, предпочитая им стаканы, не ела говядину из-за того, что где-то когда-то была эпидемия коровьего бешенства, и выковыривала из тарелки лук, наморщив нос. Любимым писателем Хадиджи оказался Достоевский, и не один час я потратила на то, чтобы записать в её записную книжку разные русские имена, как кириллицей, так и латиницей. Любимое имя было Алёша, хотя информация о том, что это уменьшительное от Алексей, была воспринята с удивлением.

Очевидно, из-за влияния Достоевского Россия искренне интересовала Хадиджу, хотя это не мешало ей считать русских «засранцами». Конечно, такое отношение касалось в основном политики и образа нашего народа в СМИ, так как я была первой русской, с которой ей удалось пообщаться лично. Уверив Хадиджу, что англичане, прославившиеся пьянством на курортах по всему миру, не меньшие «засранцы» в наших глазах, я рассказала ей о русских традициях, культуре и еде, осыпаемая

десятками разных вопросов. Англичанка хотела знать про нас всё, и надеюсь, что за десять дней, что мы провели вместе, я смогла приоткрыть завесу над таким непостижимым явлением, как русская душа.

Думаю, что не будь Хадиджа чернокожей, она вполне могла бы сойти за русскую, так как была особой жизнерадостной, бойкой и за словом в карман не лезла. Например, когда приятель Зин, Питер, в шутку предложил ей выйти за него замуж, она, не моргнув глазом, ответила: «Конечно, Питер, я выйду за тебя, только пойду сперва спрыгну с обрыва». «Khadija, you don't reach into your pocket for words» — сказала я и попыталась объяснить смысл фразы «не лезть в карман за словом», а она ответила аналогичной: «You don't mince your words» и пояснила её значение. Раньше я ошибочно считала, что это значит «жевать слова», иначе говоря «мямлить», а оказалось, что это просто умение смягчать формулировки так, чтобы они ненароком кого не обидели или не задели. В моём случае это умение отсутствовало, по крайней мере так считала Хадиджа. Не исключено, что она ушла недалеко от истины.

Что касается меня, то англичанкой я не смогла бы стать при всём желании, и дело не во владении языком, а как ни странно в поведении в обществе. По словам Хадиджи, англичане обожают свои манеры и демонстрируют их при любом удобном случае. На практике это выражалось в огромном количестве «спасибо», «извините» и «пожалуйста», с которых начиналось практически любое предложение. Я же в умении изысканно выражаться ушла недалеко от неандертальцев, но благодаря наставлениям Хадиджи сумела несколько поправить ситуацию: ввела в свой лексикон фразы «будьте так любезны» и «не соблаговолите ли», которыми доставала англичанку, употребляя в сочетании с «отвалить от меня со своими манерами». Но та лишь иронизировала, что отсутствие воспитания у неотёсанной русской деревенщины не оскорбляет королевское величество. В итоге мы здорово подружились и по вечерам вместе гуляли, своей необычной внешностью вызывая бурную реакцию у местного населения. Хадиджа поражала окружающих чёрной кожей, а я — стриженными практически под ноль волосами.

Что касается Питера, упомянутого ранее, то это был новый знакомый Зин, тоже китаец из Сунгай Петани. Настоящим его именем было Цзяо Фань или как-то так, а Питером он был в миру да ещё в социальных сетях. Вспоминая свою тайваньскую подругу Кэти, которая на самом деле оказалась Ючи, мы не сильно удивились такой метаморфозе с именем. Питер был мастер по дереву, притом не самый обычный. Об этом мы узнали в тот

день, когда поехали на рынок, чтобы помочь Зин торговать овощами.

Вставать пришлось затемно. Старенький автомобиль был практически доверху заполнен корзинами, коробками и разными котомками, так что место нашлось лишь для одного пассажира при условии, что он держал здоровенный ящик с зеленью у себя на коленях. Так что я поехала вместе с Зинаидой и с ящиком, а Паша остался досыпать, рассчитывая впоследствии сесть на хвост дядюшке. На рынке было практически пусто, так что никто не мешал нам установить два низеньких столика и разложить товары на этом импровизированном прилавке. Ассортимент поражал воображение. Были у нас и фрукты: большой ящик с папайей, сметанные яблоки, саподилла размером с кулак, маленькая корзинка маракуйи и лаймы. Овощей было меньше: баклажаны, кабачки, корни ямса и сладкий картофель. Но больше всего было зелени, причём совершенно нам не знакомой за исключением укропа, мяты, шпината и базилика. Брали её охотнее всего. На этом ряд товаров не заканчивался. Было ещё ведёрко цветов факельного имбиря, удивительно похожих на тюльпаны. Их употребляют в пищу в свежем виде, нарезав колечками. От мамы Зин получила несколько бутылок домашнего кефира, а также напиток «Комбуча», известный в России как чайный гриб. Был лаймовый сироп, сваренный из выдавленного нашими с Хадиджей руками сока, а также самодельный уксус, сушёные травы для заваривания и целебный крем, умягчающий кожу лица и тела. Красиво все разложив, сами мы уселись на подстилку, предусмотрительно разостланную за прилавком, и стали ждать покупателей.

Цветы факельного имбиря, приготовленные на продажу.

Я-то думала, Зинаида станет зазывать народ: «Подходи, налетай! Вот коробочки с семенами лотоса, только вчера в пруду плавали! А вот пилюли на основе моринги, полезная замена кофе! Все свежее, вкусное, выращено своими руками безо всякой химии!». Но она молчала, предоставляя покупателям самим сделать свой выбор, и лишь отвечала на вопросы. Вскоре прилавок окружила толпа китайцев, которые начали громко галдеть — только успевай взвешивать! Я помогала заворачивать

покупки в бумагу, но многие требовали пластиковые пакеты, которые Зин, озабоченная состоянием окружающей среды, выдавала неохотно. Одна тётенька пожаловалась на шпинат, что приобрела в прошлый раз — мол, все листья изъедены, много пришлось выкинуть. Другая, смеясь, кричала, что шпинат можно есть и так, и в итоге его купили обе. Наибольшей популярностью пользовалась зелень, но и на овощи имелся спрос. Напиток чайного гриба Зин давала попробовать, и это привлекало людей, а вот уксус никто так и не купил, хоть он и был приготовлен из каркаде и амбареллы.

За нашими спинами находилось кафе. Когда приехал дядюшка и привёз Пашу, мы сели пить чай со сгущённым молоком и есть блинчики с ореховой начинкой. Китаянка, принявшая заказ, показала цену на пальцах и громко засмеялась, радуясь своей изобретательности. По-английски здесь практически никто не говорил. Позавтракав, прошлись по рынку, а когда вернулись, обнаружили за столиком рядом с Зин долговязого китайца. Это и был Питер. Он жил неподалёку и пригласил нас вместе с дядюшкой к себе в гости. Увидев у него во дворе самый настоящий домик на дереве, дядюшка закричал: «Айююююю! У-у-у-у-у!» и с ловкостью обезьяны вскарабкался наверх: «Хэллоу! Хэллоу!». Спустившись, он залез в беседку, также построенную Питером, и стал кричать и махать рукой уже оттуда, а после осмотрел всю мебель, которую сумел найти. Вскарабкалась на дерево и я, осторожно ступая по узкой лестнице. В домике на полу лежали подушки, и там можно было даже лечь, вытянувшись в полный рост — прекрасное место для отдыха. А вот мебель производства Питера оказалась странной: в основном это были табуреты, выпиленные из пней, и сложно было представить себе интерьер или обстановку, куда они могли бы органично вписаться. Когда мы насмотрелись вдоволь, а дядюшкины «Айююююю!» окончательно иссякли, Питер отвёл всех обратно на рынок и угостил кофе. Зин познакомилась с ним совершенно случайно, и ей здорово повезло: высокий молчаливый парень был человеком, способным достроить беседку для массажа. Эта деревянная конструкция после нашего отъезда изменилась мало. С тех пор как мы семь месяцев назад положили в ней пол, строительство приостановилось. Нужно было сделать крышу, а это задача не из лёгких, тем более что Зин не хотела банальный крытый соломой шалаш в стиле Оливье. Она планировала совершить набег на заброшенный соседский дом, взять оттуда стройматериалы и возвести деревянную крышу, а потом покрыть её тяжёлой черепицей. Для этого требовался мастер. Питер с радостью взялся за дело: приезжал практически

каждый день со своими инструментами и работал до самого вечера. Вот и в тот день, пока мы торговали на рынке, он допил кофе и отправился к Зин возиться с беседкой, куда мы уже успели натаскать черепицы и досок из соседского дома.

Вернувшись на рынок, мы стали снова помогать Зин в её нелёгком деле, хотя время было уже почти десять, и народу значительно поубавилось. У нашего прилавка разразился небольшой скандал: пришла хозяйка и стала требовать деньги, хотя за право торговать уже было уплачено. После долгого препирательства, сопровождаемого криками и размахиванием руками, было решено внести дополнительную плату, тем более речь шла о сумме меньше доллара. Однако принципиальность нашей китаянки не позволила ей согласиться с хозяйкой сразу. Швырнув деньги, она закричала, что в следующий раз не заплатит ни копейки, если ей не выдадут квитанцию или чек.

Настало время собирать товар и ехать домой. Нераспроданные остатки погрузили в машину, где стало гораздо больше места, чем прежде, так что поместился и Паша. Мы купили немного яблок, чтобы сварить китайцам кисель, и после короткого перерыва на сон в душном гараже стали его готовить. Много времени это не заняло, и через полчаса я уже поставила кружки, полные горячего густого напитка, перед дядюшкой, Зин и Хадиджей. Как ни странно, брезгливую англичанку уговаривать не пришлось, а вот китайцы с большой настороженностью стали пробовать кисель, причём сперва разузнали, из чего он сделан, а потом уже пригубили. Зин сказала, что это похоже на сопли, а вот дядюшка, к большому моему удивлению, проникся, и после традиционных возгласов: «Айююю! Хаучшы!», стал быстро черпать ложкой из кружки, поднесенной поближе ко рту, а потом и вторую опустошил такой же методой. В целом слизкий напиток, идентифицированный как «кисэл» за неумением произнести это слово иначе, понравился и в холодильнике долго не простоял.

Вернулась тётушка. Миниатюрная пожилая китаянка сразу же уселась на веранде с толстенной пачкой золочёной бумаги, которую, как я уже писала, здесь принято сворачивать в фантики и сжигать, чтобы умаслить умерших родных в загробном мире. С моей и Хадиджиной помощью дело стало продвигаться быстро, и когда два мешка были заполнены, тётушка отправилась в дом и принялась кухарить. К большому дядюшкиному удовольствию, к обеду она приготовила его любимую солёно-сушёную вонючую рыбу. Неожиданно это странное лакомство стало нравиться и мне, да и прочая тётушкина стряпня была, как обычно, выше всех похвал. За столом слово «хаучшы» не покидало наши уста.

К этому времени крючок и дешёвая акриловая пряжа,

случайно купленные ещё полгода назад в Бангкоке, постепенно превратили меня в заядлую вязальщицу. Тётушке были вручены тёплые носки, связанные на Лангкави, со словами, что у нас, русских, принято ноги держать в тепле, и что если она простудится, то пусть непременно намажет ноги бальзамом «Звёздочка», подаренным дядюшке, и наденет на ночь мой подарок. Конечно, это не самая необходимая в тропической Малайзии вещь, но кроме носков я всё равно ничего вязать не умела. Тётушкины ножки оказались совсем крошечными, и в новых носках утопали, как в валенках. Хадиджа, завидев подарок, захотела такой и себе, и я успела до отъезда связать ещё одну пару, разъяснив ей, что вязание крючком никакой не исключительно карибский народный промысел, как она считала, а также и наш, исконно русский. Зинаида же, понаблюдав за тем, как снуёт туда-сюда крючок, сказала, что такое ей уж точно не по зубам. Для неё я связала несколько штук разных овощей: баклажан, морковь, свёклу и перец чили.

Наступил праздник — день коронации султана, который в Малайзии является выходным. Семейство Чоу пригласило в гости толпу китайцев. Тётушка наготовила разносолов — салат с шампиньонами и брокколи да суп на костях «ба ку тэ», и даже сварила курицу, одну из тех, что бегали во дворе. Дядюшка напоил желающих китайским чаем на веранде. После того, как тётушка с умилением продемонстрировала всем вязаную свёклу моего производства, пара китайцев отправилась помогать Питеру строить беседку, а большинство стало дуться в карты. Зрелище это было препотешное: играли они с большим азартом и шумом, хотя ставки были копеечные. Мы же занялись сооружением бамбуковой пирамиды в помощь побегам гороха, и большую часть дня провели под маракуйей, отщипывая сухие побеги у лозы. Зин сказала, что так листья получат больше света, а плоды будет лучше видно.

В другой день в гости зашёл уже знакомый нам малаец Тан, тот самый, что сочетал буддизм с любовью к охоте, и принёс новую порцию небывальщины и всяких врак. Например, он показал нам с Пашей фото себя на фоне клетки с удавом, очевидно сделанное в зоопарке, и стал хвастаться тем, что держит у себя разных опасных змей. На другой фотографии он стоял на фоне стены, сплошь увешанной охотничьими трофеями, в основном черепами животных, и сказал, что это у него дома, хотя интерьер скорее напоминал внутреннее убранство дворца. Показом фотографий старый пройдоха не ограничился, и долго рассказывал про свою трудную и опасную службу в полиции: «Теперь-то преступления совсем не раскрываются. А всё почему?

Потому что подозреваемых больше нельзя бить! То ли дело в девяностые! Тогда, если вдруг кто отказывался говорить, стоило сунуть ему пару раз в морду, и дело сделано! А теперь, теперь всё плохо…». Также, сделав загадочное лицо, Тан поведал, что однажды на него навела порчу красивая женщина, конечно, предварительно отвергнутая, и он чуть не умер: «Пошёл я к монаху, а тот снял порчу с помощью ритуала, но наказал мне три дня быть осторожным и ни в коем случае не бить посуду, даже пластиковую чашку нельзя было расколоть — иначе не сработает! Пришлось сидеть всё это время в комнате, но зато заклятие спало». На прощание он предложил нам сфотографировать его фотографии на телефон, но мы с недоумением отказались, и малаец отправился восвояси.

Как-то раз тётушка нашла в ворохе вещей для стирки птенца, очевидно выпавшего из гнезда где-то под крышей дома. Все долго ахали и охали над ним, а потом дядюшка посадил найдёныша на куст, но родители боялись подлетать к нему из-за близости людей и только порхали с ветку на ветку с пронзительным писком. Упитанный пернатый младенец изо всех сил размахивал крыльями, но летать ещё не умел и самостоятельно спастись не мог. Тогда Паша сделал гнездо из половинки кокоса и посадил птенца под стреху сарая, подальше. И все вроде бы наладилось: птицы стали летать туда, и мы надеялись, что они своё чадо покормили. Но на следующий день, когда Паша, продолжающий беспокоиться за судьбу птенца, полез проверять, гнездо оказалось пустым. Хотелось бы думать, что родители просто перенесли своего отпрыска в другое, более безопасное место, но возможно, птенец снова свалился вниз и был съеден какой-нибудь из местных собак.

Спасённый птенец.

По традиции, сложившейся в доме Чоу, любого, присевшего за стол на веранде, дядюшка начинал поить чаем и потчевать китайскими сладостями, так что пришлось выучить новую фразу: «Уо хэн бао!», чтобы объяснить, что еда больше не лезет. По-китайски это значит: «Я сыт». Иначе он расстраивался и вопрошал: «Нот гуд?», и тогда мы убеждали его, что вовсе нет, и что это «Вели вели вели гуд!», а вот Хадиджа не стеснялась, и если предложенные яства ей не нравились, недовольным выражением лица сообщала об этом всему окружающему миру. Особенно она не любила красную фасоль, в Азии считающуюся десертом, а дядюшка всё время забывал и потчевал её паровыми булочками бао именно с этой начинкой. В итоге англичанка обкусывала тесто по краям, а серединка доставалась Паше, который никогда не брезговал доедать за другими, особенно если дело касалось сластей.

Время в гостеприимном доме Чоу пролетело, как и в прошлый раз, незаметно. На нашу смену приехали волонтёры

из Вьетнама, а мы с Пашей решили последние два дня провести на Пенанге, на что китайцы с пониманием сказали: «А-а, жрать едете!». Это было отчасти правдой. Не зря же Джорджтаун является Меккой для любителей азиатской кухни, куда приезжают гурманы со всего мира. Оказалось, что туда же, на Пенанг, отправилась после расставания с Заинолом и венгерская волонтёрша Панни Барош. С ней мы провели целый вечер, напившись чаю сначала у китайцев, а потом и у индийцев. Было приятно вспомнить былые времена. В Джоржтауне Панни осела в очередном хостеле, где работала за еду и ночлег практически безо всякой коммуникации с принимающей стороной, но если мы бы от такого приёма сбежали через два дня, почтенную преподавательницу йоги ситуация абсолютно устраивала. После работы она ходила по барам и клубам, и рада была уже тому, что не надо платить за жильё. Выяснилось, что у нас с ней совершенно разные взгляды на волонтёрство в путешествии, и работать на ферме где-то в глуши, где нет тусовки, Панни не согласилась бы ни за какие коврижки. Тепло распрощавшись с ней, мы договорились, что если когда-нибудь будем в Будапеште, обязательно выйдем на связь.

На следующий день мы уехали на автобусе в Куала Лумпур, а оттуда вылетели в Корею, в город Пусан, чтобы в этой стране провести последние два месяца нашего путешествия, ещё полгода назад казавшегося бесконечным. Ночной перелёт был тяжёлым. Поспать удалось всего около часа. Утром мою случайную соседку, сидевшую у иллюминатора, вырвало на спинку стула перед ней, а я, вдыхая кислый запах рвоты, вспомнила, что в суете аэропорта забыла любимый шарф в пластмассовом боксе на досмотре. Добравшись до уже знакомого хостела в Пусане, мы воспользовались отсутствием хозяев, предусмотрительно оставивших ключи на стойке, и заселились раньше положенного времени часа на три. Иначе, боюсь, пришлось бы завалиться спать прямо на полу в коридоре.

Глава VIII. Корея

«Айскеке! Айскеке!». — Мой супруг, ёбо. — Слюнявый тапок. — Благородная отрыжка. — Из Кореи в Исландию на велосипеде. — Годзилла, пекарь местный. — Кепка, полная корней.

Корея в мае не потрясала тропической жарой, подобно Малайзии, а потому из рюкзаков были вытащены все тёплые вещи, включая тонкие пуховики. И если днём гулять было комфортно, то вечером мы, привыкшие к жаре, откровенно мёрзли и старались не выходить лишний раз на улицу. Корейцы, как ни странно, по большей части одевались очень легко, и некоторые девушки даже ходили с голыми ногами, быстро синеющими на холодном ветру и покрытыми гусиной кожей. Но солнце исправно выкатывалось на небосклон изо дня в день и прогревало воздух всё сильнее и сильнее.

Вид на Пусан с вершины горы.

Приехав в Корею в древних кроссовках с чужой ноги, найденных где-то в подвале у Заинола, мы наконец-то обзавелись

новой обувью, которую тут же успешно испытали в деле. Оказалось, что в прохладную погоду прогулки по горам весьма приятны, и при этом не требуется брать с собой много воды, а достаточно маленькой бутылочки. На вершине можно было отдохнуть под пронизывающим насквозь ветром, а также съесть мороженое, которое часто предлагали предприимчивые корейцы криками: «Айскеке! Айскеке!», хотя лучше было бы выпить горячего чаю или кофе. Пусан с одной стороны окружён морем, а с другой — горами, и до них легко добраться пешком от многих станций метро. Каждый день мы покоряли новые вершины.

Корейцы — удивительный народ. Приезжих иностранцев они окружают трогательным вниманием и заботой. В вагоне метро бабульки с живым интересом взирали на процесс вязания варежек и что-то тарахтели на своём языке. Одна почтенная тётушка как-то раз даже взяла мой крючок, и всё для того, чтобы показать, что в Корее его держат совсем иначе, сильно растопырив пальцы. Туристов здесь, очевидно, считают если не неумехами, то однозначно наивными простачками, и нам часто содействовали в бытовых мелочах с материнской нежностью. То продавщица поможет Паше открыть упаковку с сосиской, то хозяйка харчевни нарежет кимчи ножницами на кусочки помельче да разделает цыплёнка, будто мы сами не можем. Несмотря на явный языковой барьер, многие корейцы с видимым удовольствием разговаривали с нами, хотя я знала буквально три слова и могла только сказать, откуда я, сколько мне лет, и что Паша — мой супруг, то есть как тут принято говорить, «ёбо».

У одного кафе мы обнаружили автомат, в котором за несколько монеток можно было самостоятельно изготовить леденец из жжёного сахара. Инструкция, написанная убористым шрифтом на корейском, состояла из восьми пунктов и была нам не под силу, но тут же появился мужик, который не только разменял деньги, но и взял на себя ответственность управлять процессом. Паша по его указке жал на разные кнопки, взяв маленькую металлическую кастрюльку на длинной ручке. Сначала откуда-то в неё высыпался сахар. Паша стал греть его на конфорке и мешать палочкой, а мужик подбадривал его, лопоча по-корейски: «Давай, давай! Мешай!», или что-то в этом роде. Когда сахар расплавился, была нажата очередная кнопка, и высыпался ещё какой-то порошок. Содержимое кастрюльки вспенилось и посветлело. Подбадривания стали интенсивнее, и мешать, очевидно, надо было ещё быстрее. Полученную жижу Паша вылил в специальную форму, положил туда же деревянную палочку и прижал сверху прессом. Когда массу остудило многократное нажатие новой кнопки, можно было забрать

готовый леденец, который Паша тут же засунул в рот. Удовлетворённый таким финалом кореец удалился обратно в кафе.

Подумав, что маршрут уже в третий раз приводит нас в Пусан, мы решили поехать куда-нибудь, где ещё не были. Таким местом стал туристический городок Тон-Ён в паре часов езды на автобусе. Ночь в хостеле, проведённая в одной комнате с пятью корейскими хлопцами, храпящими, пускающими ветры и дышащими перегаром, была трудной. Совсем не выспавшись, встали мы поздно и решили залезть на небольшую гору, так как сил поначалу не было. Долго тащились вверх, кряхтя, как старики, но потом неожиданно для себя спустились с горы, залезли на холм, потом на ещё один, и ещё, и кружным путём вернулись обратно уже после заката, отмахав за день почти тридцать километров. Все следующие дни мы также ходили по горам, встречая по дороге массу дружелюбных корейцев. Кто-то даже сказал с уважением: «А-а, Рущщия!», и угостил нас шоколадом.

Конечно, поездка в Корею просто не могла обойтись без посещения Чеджу. В мае прогулки не осложнялись жарой, туманом и вечно моросящим дождём, так что было решено совершить восхождение на вулкан Халласан, возвышающийся в центре острова. Так уж получилось, что в тот же день вместе с нами отправились покорять вершину около трёхсот школьников во главе с директором школы, который по дороге традиционно угостил нас шоколадкой и почти сразу безнадёжно отстал. Подростки же запрудили практически всю десятикилометровую тропу, по которой то бежали, задыхаясь, то еле ползли, то и дело присаживаясь отдыхать. О том, что ходьба требует правильного темпа и ритма, они были не в курсе. Тащиться вверх по бесконечным ступенькам и камням с оравой подростков оказалось не самым приятным занятием. Пропуская молодёжь, мы потратили много времени, и ещё столько же простояли в очереди за водой на полпути к кратеру. Да и на вершине было очень людно и шумно. Зато потом народ как ветром сдуло, и спускались уже в более комфортной обстановке — даже дважды видели оленей, щиплющих травку в кустах неподалёку. Тем не менее долгий спуск стал тяжёлым испытанием для наших ног и в особенности коленей. Пешая тропа на Халласан пользуется большой популярностью среди туристов, но нам показалось, что затраченные усилия не стоят удовольствия, полученного в процессе.

За неделю, проведённую на Чеджу, удалось обойти практически весь юг и восток острова, поставив новый рекорд

ходьбы — сорок километров за день. К середине мая погода установилась совершенно летняя, и прогулки приносили массу удовольствия. Но всё хорошее рано или поздно подходит к концу, и в один из дней мы сели на паром и уплыли в маленький городок Вандо на материке. В Корее паромы всегда имеют пассажирские отсеки с подогреваемым полом, где можно сесть, разувшись, или даже лечь. Это самый пол, а точнее система его подогрева под названием «ондоль» — интересная особенность корейской культуры, не раз выручавшая. Например, на хурмовой ферме удалось высушить одежду после стирки, просто разложив её на полу. Пять часов, проведённых в плавании, прошли незаметно. Паша в тепле сразу задремал, а я читала книгу, в то время как корейцы шумно беседовали, поедая свои нехитрые закуски. Сойдя с парома, мы окунулись в суету портовой жизни. Сам город оставил тягостное впечатление. За те полчаса, что мы ходили по улице в поисках еды и ночлега, не раз слышали русскую речь, только это были не туристы — что им делать в никому не известном Вандо — а люди, приезжающие нелегально на заработки. «Не надо! Будет только хуже! — сказал один пьяный голос другому, и это тяжёлое напутствие будто камнем ударило в спину. На следующее утро мы сели на автобус и уехали в город Наджу, чтобы провести следующие две недели на одной из ферм, приглашающих волонтёров в рамках сотрудничества с организацией WWOOF Korea.

Хозяин фермы, улыбчивый кореец, притом, как оказалось, совсем не молодой, встретил нас на своём паркетном внедорожнике, купленном по случаю за сущие копейки. Звали его Сон. Вернее, так он представился, а звали его на самом деле Сон Су, потому что у корейцев все имена двусложные. А фамилия Сон Су, состоящая из одного слога, была Им. Также у него имелась жена, родители, а ещё взрослые сыновья, в чью комнату нас и подселили, так как она пустовала: один из парней жил отдельно со своей девушкой, а другой служил в армии. Квартира располагалась над цехом, в котором трудились все члены семейства Им и несколько наёмных работников.

Нас, новоприбывших волонтёров, сразу посадили за стол вместе с родителями Сон Су и накормили обедом, состоящим из варёного риса и корейских закусок, представленных в ассортименте. На столе под стеклом лежала карта мира, на которой корейский полуостров не только располагался по центру, но и не делился на две Кореи, а представлял собой одну, единую страну, столицей которой являлся Сеул. Над столом висел календарь, который сразу привлёк наше внимание: под некоторыми из дней были схематичные изображения грузовиков.

Мы долго думали, что бы это могло быть, и пришли к выводу, что таким образом обозначены дни вывоза мусора, но правда оказалась куда интереснее. Оказывается, так были отмечены наиболее удачные дни для переезда, определяемые по лунному календарю. Корейцы — люди суеверные и считают, что в определённые дни злые духи, обитающие в жилищах, спят, и при переезде не перебираются на новое место вместе с людьми. Что касается еды, то среди присутствующих наибольшей популярностью пользовались маленькие крабы, которых ели целиком, прямо с панцирем. Съела несколько штук и я. Позже выяснилось, что хитин вызывает у меня сильную аллергическую реакцию, а точнее сыпь по всему телу.

Оставшуюся часть дня мы провели в своей комнате: сначала вместе занимались уборкой, а потом я в панике глотала таблетки от аллергии и старалась не чесаться. Вечер пятницы таким образом пролетел незаметно. В выходные Сон Су волонтёров работой не утруждал, так что в субботу мы поехали вместе с ним осматривать окрестности, причём кореец отдал нам машину, а сам отправился летать на параплане. Конечно, у Паши имелись автомобильные права, да только не при себе, но проблем с представителями закона не возникло. На внедорожнике мы доехали до ближайшего туристического городка, где и гуляли, а позже вернулись и забрали довольного Сон Су. Летать с ним на параплане мы все равно не стали бы ни за какие коврижки — уж больно это головокружительное в прямом смысле слова занятие.

В воскресенье съездили вдвоём в Кванджу на автобусе, а с понедельника потянулись трудовые будни, оказавшиеся трудными и даже порой непосильными. И дело не в том, что Сон Су заставлял нас трудиться, не покладая рук, а даже совсем наоборот: работы на ферме и в цеху для волонтёров практически не было. Большую часть времени мы сидели в своей комнате с книгами и вязанием в ожидании, когда нас позовут работать. Иногда везло и Сон Су кричал под окном: «Ана! По!» — таким образом я сокращала своё имя Анастасия, делая его удобным и понятным для азиатов, а Паша упорно представлялся как Пол, и эту версию его имени никто произнести нормально не мог. Мы выходили на зов и наслаждались делами: чаще всего нам давали поработать в цеху. Например, рубить капусту, собранную в парниках неподалёку. Свежие овощи мешками загружали в специальные агрегаты, где они парились под давлением с большой температурой. На следующий день от сочных ломтей капусты оставалась лишь тёмная жижа, а вся жидкость полученная в процессе, разливалась по пакетам. Корейцы

называли это «сок» и пили ради пользы, якобы приносимой здоровью, хотя от долгой варки там наверняка не оставалось витаминов. Таким образом вываривали не только капусту, но и баклажаны, и лук. Мы же вовсе отказывались пить эти отвары, на вкус довольно противные, и считали, что это ничто иное как порча продуктов.

Один раз нас отвезли на поле, где уже трудились две старушки преклонного возраста, нанятые Сон Су. Вместе мы застелили грядки чёрным полиэтиленом, как принято в Корее, потом проделали в нём ряд отверстий и засеяли поле кунжутом. К сожалению, работать нам позволили всего пару часов — по непонятной причине семейство Им стеснялось нагружать волонтёров. Бывало, что мы целый день ждали, но Сон Су так и не выходил под окно. Количество прочитанных книг и связанных крючком носков росло и росло.

Мать и отец Сон Су вставали рано и завтракать садились около семи утра. Первые несколько дней матушка спозаранку стучалась в нашу дверь с криками: «Мокча! Пан моголе!» и прочими корейскими непонятными возгласами, явно сигнализирующими о предстоящей трапезе. Мы вылезали из постели и шли завтракать неизменным рисом и закусками, отчаянно зевая. Сон Су, если звал нас работать, то делал это не раньше одиннадцати, и все время между завтраком и предполагаемым началом рабочего дня мы либо отчаянно скучали и маялись, либо и вовсе спали. Но позже, когда мама Сон Су окончательно утратила к нам интерес по причине языкового барьера, нас перестали звать есть, и можно было распоряжаться расписанием приёмов пищи самостоятельно. Тем более что для того, чтобы позавтракать, не надо было готовить: в рисоварке всегда был тёплый рис, а в холодильнике — корейские соления и кимчи. Другой пищи здесь практически не употребляли. Корейцы, особенно в возрасте, чрезвычайно консервативны в еде. В один из дней мы в этом убедились на собственном примере.

Заприметив в магазине фермерской продукции, куда нас привёз Сон Су, свежую свёклу, мы решили наварить борща. Красный суп «порыщи», конечно, не самое ординарное блюдо для местного народа. И дело даже не в его цвете и не в том, что он варится со свёклой. В процессе приготовления используются помидоры, которые в Азии считаются ягодами десертными, сладкими, и их скорее встретишь во фруктовом салате или в компоте, чем в супе. Когда борщ был готов, Сон Су позвал к обеду, помимо родителей, двух старушек, помогающих ему в полевой работе, и ещё какого-то незнакомого старика. С подозрением уставившись на плошки с красной жидкостью,

корейцы стали выяснять, что это за варево такое. Обнаружив, что суп варился с участием помидоров, старушки пробовать его отказались, а мужчины всё-таки рискнули, и в итоге каждый с удовольствием навернул по две миски. Когда Сон Су стал настаивать, чтобы почтенные кореянки тоже попробовали борщ, одна из старушек сказала: «Я ем рис, кимчи, редьку, хрустящую морскую капусту и анчоусы, и этого вполне достаточно». Мама Сон Су из солидарности с женской половиной тоже не стала есть красный суп, но потом, вечером, все-таки попробовала, и даже признала, что это вкусно. Ну а мы, устав от ежедневного употребления риса три раза в день, какое-то время питались одним борщом, которого наварили от души, с избытком.

У Сон Су была большая белая собака по кличке Анжа, обладающая весёлым нравом, но слегка дурковатая. Больше всего на свете она обожала играть с людьми, наступая лапами им на ноги, нежно кусаясь огромной влажной пастью и вовсю толкаясь. Каждый человек, выходящий из цеха, становился объектом её внимания, и обязан был либо толкаться и прыгать, либо пытаться отнять у Анжа любимую игрушку — слюнявый и изрядно погрызенный тапок. Кроме неё были и ещё собаки, одна из которых недавно ощенилась, и потомство стали раздавать соседям. Как-то раз, когда мы слонялись по цеху, пришёл молодой кореец и забрал одного чёрного мохнатого щенка, в благодарность оставив три больших бутылки сока — явно собственного производства. Один из них оказался томатным и сладким, и нам, привыкшим к солёному, пить его было очень непривычно — наверное, так же, как корейцам есть борщ. Во второй бутылке находилось рисовое молочко, в холодном виде просто превосходное, а в третьей — виноградный сок отменного качества. Сон Су и его семейство дары эти как-то проигнорировали, и содержимое всех бутылок досталось в итоге нам. Хочу отдельно отметить для тех читателей, кто волнуется о судьбе щенков: в современной Корее собак едят немногие, и те предпочитают это делать в специальных заведениях. А такие корейцы, кто, как Сон Су, держит собак дома, не едят их вовсе, и сосед тоже этого делать не собирался.

Сон Су разливает кунжутное масло по бутылкам.

После того, как мы несколько дней кряду промаялись без работы, Сон Су наконец-то придумал, чем занять своих волонтёров. Он достал откуда-то агрегат для очистки орехов, и сначала мы с его помощью обработали каштаны, а потом целых три мешка орехов «пича», на вкус напоминающих кедровые, а на вид — миндальные, с матовой и очень прочной скорлупой. Процесс занял несколько дней. Машина, призванная облегчить этот тяжкий труд, лущила орехи не идеально, и их приходилось перебирать и дочищать вручную. Зато стоимость сырья в результате возрастала неимоверно. Масло, полученное из этих орешков, расфасовывали в крошечные бутылочки с пипетками, настолько оно было дорогое. Совершенно не известные западному потребителю, орехи «пича» в Корее ценятся и за вкусовые качества, и за целебные свойства. Хотя мы до сих пор считаем, что если корейцам дать попробовать кедровые, это кардинально изменит их взгляд на то, каким должен быть настоящий орех. Сжевав несколько штучек из любопытства, в процессе лущения мы их даже и не ели, хотя могли. А вот корейцы, проходя мимо, то и дело таскали у нас из тазов очищенные орешки и совали себе в рот.

Основной продукцией цеха Сон Су являлось масло кунжута и периллы. Оба эти растения в Корее чрезвычайно популярны, а масло активно используется для готовки, хоть и понемногу, так

как обладает сильным ароматом. Почти каждый день в цеху жарили семена кунжута или периллы в специальных шкафах, а потом гидравлический пресс выжимал из них масло. Капля за каплей оно стекало в металлический кувшин. Сон Су и его жена разливали готовый продукт по бутылкам и сразу отправляли их почтой либо везли в магазин. Мы помогали клеить этикетки и проставлять дату изготовления. В процессе было замечено, что корейцы в работе очень торопливы: они стараются делать всё как можно быстрее. Это стремление было бы похвальным, если бы в результате спешки не страдало качество. Не одну коробку пришлось распотрошить и перепаковать заново из-за ошибок, и думаю, что если бы Сон Су с женой так не спешили, с работой они управлялись бы быстрее. Позже мы выяснили, что в таком темпе трудятся многие корейцы, часто доводя себя до изнеможения, и сформулировали для себя их жизненное кредо: «Если не устал — значит не работал».

Кроме лущения орехов в цеху, была для нас и другая работа — сбор молодых побегов папоротника в поле. Корейцы называют эти упругие стебли «косари» с ударением на второй слог, и используют их для приготовления разных блюд, предварительно высушив. Поле принадлежало пожилому корейцу, другу Сон Су, который жил неподалёку в маленьком традиционном доме из дерева и красной глины. Когда мы приехали в первый раз, он угостил нас самодельным напитком из имбиря с мёдом. Собирать папоротник было нетрудно: ходи себе да срывай побеги. Корейцы делали это, согнувшись в три погибели, ну а мы старались не нагружать поясницу и больше приседали на корточки. Поэтому уставали больше, но зато после работы не болела спина. Сон Су в сборе участвовал редко, и обычно мы ездили к старику с его женой и её подругой. Кореянки папоротника собирали больше нас, так как по своему обыкновению страшно торопились. Угнаться за ними было совершенно невозможно, да мы и не старались, а просто получали удовольствие от работы на природе. Поле находилось в предгорье, и воздух был удивительно свежим и чистым. Дойдя до леса, я случайно вспугнула фазана, который с истошным криком улетел и сразу затерялся среди деревьев.

Иногда после сбора папоротника нас везли не домой, а в буддийский храм, где у подруги жены Сон Су были знакомые. Сначала мы обедали в трапезной — конечно, рисом и соленьями, а после пили чай с настоятелем. Это был мужчина немолодой, очень спокойный. Он довольно бегло говорил по-английски. Узнав, что мы однажды жили в буддийском монастыре в Таиланде, монах пригласил нас в один из самых крупных

храмов в Корее, где иностранцам за немалые деньги предлагалось попробовать себя в монашеской жизни, конечно, скорее ради развлечения. Указав ему на то, что подобные программы предназначены для богатых туристов, мы посетовали на дороговизну, и настоятель уточнил: «Если вы любите работать, можете оставаться бесплатно». Но по большей части мы молчали и пили чай, а монах рассказывал что-то по-корейски размеренным тоном, вздыхая и качая головой. Иногда из его уст вырывалась благородная отрыжка. В храме и его окрестностях царила тишина, нарушаемая лишь пением птиц. Когда Паша, наткнувшись на кухне на какой-то небольшой гонг, со свойственным ему любопытством музыканта начал было в него колотить, ему ласково погрозили пальцем: «Не шуми!».

Старик, хозяин папоротникового поля, как-то раз пригласил Сон Су и нас заодно на ужин. Имя его мы так и не узнали, так как в Корее обращаться друг к другу по имени могут только самые близкие, а всем остальным согласно этикету положено использовать специальные слова. Паше полагалось называть почтенного корейца «хённим», а мне — «оппа». И то, и другое, значит «старший брат» и используется в качестве обращения к знакомому мужчине старшего возраста, только первое слово употребляют мужчины, а второе — женщины. На ужин оппа приготовил наш любимый суп из целого цыплёнка с кореньями и рисом, и мы вчетвером умяли его за милую душу, а потом долго сидели за столом и болтали. Сон Су и его товарищ активно выпивали и к концу вечера совсем раскраснелись и развеселились. В кромешной тьме леса то и дело вспыхивали и гасли огни светлячков. Приехала жена Сон Су и привезла на десерт дыню, но скоро распрощалась и отправилась по своим делам. Везти пьяного фермера домой пришлось Паше, чьи автомобильные права к тому времени уже были просрочены. Тепло простившись со стариком, мы доехали до дома и тихонько пробрались в свою комнату на втором этаже, чтобы не будить родителей.

В другой раз Сон Су предложил нам посмотреть, как он будет заниматься корейскими традиционными танцами. Звучало это интригующе, и мы с радостью согласились. Вечером он отвёз нас в город и припарковался на стоянке университета, в кампусе которого проходили занятия. В просторном зале уже собралось человек семь корейцев, одетых как попало. Каждый из них щеголял шляпой, напоминающей тореадорскую, при этом голова была предварительно обмотана платком, чтобы убор сидел более плотно. Шляпы имели важную отличительную особенность: у каждой к вершине тульи был приделан прозрачный

пластиковый прут на шарнире, а к нему — бумажная лента длиной метра два. Кручение головой приводило к тому, что прут тоже начинал вращаться, а лента при этом выписывала круги и восьмёрки. Когда корейцы начали прыгать и скакать по залу, вращая головами, мне пришлось зажать рот руками, чтобы не засмеяться в голос: настолько это было потешно. К счастью, на нас никто не обращал особого внимания.

Традиционные корейские танцы.

Сон Су с абсолютно серьёзным выражением лица встал перед зеркалом и укрепил на своей голове шляпу, а потом отошёл в угол и принялся крутить головой, да так активно, что мы испугались, что она оторвётся от усердия. Преподаватель тем временем показывал другим ученикам, как правильно скакать. Один из корейцев, помимо шляпы, имел деревянный бубен, в который стучал на ходу, а другой оказался настолько ловок, что в процессе умудрялся вращать на палке диск. Что касается нас, то мы поспешили покинуть этот паноптикум, чтобы случайно не заржать и не смутить тем самым танцоров. Прогулявшись по городу, мы съели по мороженому, а потом долго гуляли кругами по университетскому стадиону вместе с толпой корейцев, ожидая, пока Сон Су напрыгается вдоволь и отвезёт нас домой.

Сходить в Корее на рыбалку было моей давней мечтой,

и благодаря Сон Су и его семье она наконец-то осуществилась. В субботу мы вместе поехали на машине в Мокпо — портовый город в часе езды от фермы. По дороге нам купили пару удилищ. Усевшись на раскладные стульчики, мы стали рыбачить прямо с портового причала, забрасывая удочки под борт стоящей напротив баржи. В качестве наживки использовались страшные на вид щетинистые черви, которых полагалось брать в перчатках, чтобы не укусили. Рыба не клевала, но никаких попыток изменить ситуацию корейцы не предпринимали: не использовали прикормку или другие типы наживки, не меняли место ловли. Стало очевидно, что рыбалка для них это вид семейного отдыха, для которого улов не принципиален, а достаточно просто сидеть с удочкой и общаться со своими близкими, попивая пиво. Так что нет ничего удивительного в том, что за целый день мы ничего не поймали, кроме пары крошечных ершей да маленького угря, который уделал мне все руки слизью, пока снимала его с крючка. Больше всего удовольствия от рыбалки получила собака Анжа — она радостно скакала по причалу, пока не свалилась от усталости. Кроме нас, в порт пришли ловить десятки корейцев со своими семьями, и клёв у них отсутствовал точно так же, но это никого не смущало.

Из-за того, что работы для нас было мало, время тянулось удивительно долго. Две недели показались месяцем, и ближе к концу мы уже ждали следующего волонтёрства с нетерпением. В последний день Сон Су взял нас с собой в город на встречу с приятелями. Это была плохая идея, так как единственной целью данного мероприятия являлась выпивка, и двое непьющих участников оказались, как можно было ожидать, весьма некстати. Сон Су нашёл своих друзей, как было уговорено, на главной площади Кванджу, и в глазах у всей троицы зажёгся огонь предвкушения попойки. Радостно улыбаясь и смеясь, они стали ходить по улицам в поисках подходящего заведения, и выбрали одно до крайности затрапезное. Внутри уже сидело немало людей в разной степени подпития, причём хозяйка, разносящая еду и напитки, тоже не упускала случая пропустить рюмку-другую. Какой-то пожилой кореец, изрядно набравшийся, громко выяснял отношения со своим соседом, заглушая криками шум толпы. Мы нашли свободный столик и сели.

К этому времени мы уже были голодны, как черти, потому что не стали ужинать осточертевшим рисом и соленьями, рассчитывая поесть в городе. Но в кабаке выбор блюд был более чем скромным: большая часть предлагавшейся в меню снеди являлась закусками под алкоголь. Сон Су и его друзья заказали агучим — рыбу-удильщика, тушёную в остром соусе, а для нас

нашёлся только самгетан — суп с целым цыплёнком, фаршированным рисом и чесноком. В Корее совместная трапеза крайне важна для социального взаимодействия между людьми, и мы наверняка поступили некрасиво, заказав индивидуальные блюда, но в меню больше не нашлось ничего съедобного. Тем более что это нарушение этикета оказалось совершенно незначительным по сравнению с нашей следующей выходкой: когда корейцы поставили перед нами стаканы и наполнили их рисовой водкой пополам с пивом, как у них принято, мы наотрез отказались пить. Этот демарш, как нам показалось, изрядно подпортил вечер, и впечатление это не смог развеять даже вкусный куриный суп. Из-за языкового барьера общаться мы ни с кем толком не могли, и в итоге разговаривали только между собой, стараясь орать друг другу прямо в ухо — иначе ничего не было слышно из-за шума. Корейцы очевидно смущались из-за сложившейся странной ситуации и выпили не так уж и много. Изначально Сон Су собирался, как он сам сказал, напиться, но в итоге даже сам сел за руль. Ехали в молчании: всем было неловко.

На следующий день Сон Су отвёз нас на станцию, причём из-за пробок, а также из-за его мамы, которая потребовала заодно отвезти её в магазин, мы чуть не пропустили свой автобус. Прощание вышло таким же неловким, как весь предыдущий вечер. Даже носки, подаренные мной накануне, не помогли сгладить ситуацию. Почему он позвал нас с собой на ту злополучную встречу, если знал, что мы совсем не употребляем спиртное, осталось загадкой. Взвалив рюкзаки на плечи, мы сдержанно поблагодарили Сон Су и уехали в уже хорошо знакомый Чжансу, чтобы вновь встретиться с Чо и Чон Сон на ферме «Сто цветов».

Чо забрал нас со станции на своей старенькой малолитражке, за год ставшей ещё более побитой и потрёпанной. Мимо проносились знакомые горы, дома и мосты. Впервые за долгое время мы почувствовали себя дома. Чо смеялся и рассказывал последние новости: в Корее прошли президентские выборы, и это хорошо, и урожай в этом году тоже прекрасный, да и вообще дела идут замечательно. Комната нам досталась всё та же, что и в прошлом году. Оставив в ней свои рюкзаки, мы пошли в дом знакомиться с Бьёрг — девушкой-волонтёром из Исландии, а также дарить хозяевам подарки: крем для рук и пилюли на основе моринги, изготовленные Зинаидой собственноручно, связанные мной носки и варежки, а ещё шоколадные конфеты с острова Чеджу. Несмотря на то, что время было послеобеденное, работой нас нагружать не стали, но Чон Сон приготовила

продукты для борща, который мы в итоге сварили на ужин. Красный суп «порыщи», как обычно, съеден был с превеликим удовольствием. Свёкла в этом году уродилась просто загляденье, и суп из неё, пусть даже на воде, обладал ярким и насыщенным вкусом.

Выучившись на собственных ошибках прошлого года, неунывающие фермеры внесли коррективы в свою работу. Если тогда урожай брокколи был практически подчистую уничтожен гусеницами, теперь молодые побеги были защищены от бабочек сетью и тем самым спасены. Да и вообще, все грядки выглядели шикарно: кусты гороха пестрели стручками, стебли лука, казалось, лопались от сочности, а клубни картофеля так и выпирали из земли. Дела шли хорошо. Семейство Чо обзавелось необходимыми в хозяйстве вещами: новым бойлером, обогревающим дом, всё так же работавшим на деревянных катышках, а также электромобилем, на котором перевозить собранный урожай было куда легче, чем на себе, да ещё в горку. В этом году клиентов набралось целых сто тридцать семь человек, причём подписка длилась не две недели, как в прошлый раз, а всего два дня — так много было желающих получать по почте экологически чистые овощи с фермы «Сто цветов». Чо сказал, что это благодаря фотографиям, которые сделал Паша, а я считаю, что всё дело в овощах, выращенных заботливыми руками.

Чон Сон готовится упаковывать зелёный горошек.

Незадолго до нашего визита от ребят уехала пара веганов из Дании, проживших на ферме почти месяц. Чтобы не смущать гостей, Чон Сон в ту пору практически не готовила мясные блюда, и Чо уже было стал считать себя вегетарианцем. Но с нашим приездом на столе стали появляться то пельмени, то курица, причём практически каждый день — и после однообразной еды в семье Сон Су это был просто праздник какой-то. Как-то раз устроили барбекю на веранде. Чо поджарил ломтики свинины на гриле, а Чон Сон выставила на стол свежие листья салата и мамину домашнюю соевую пасту, которой не было равных. Приговаривая: «Я — вегетарианец!», Чо принялся уплетать мясо, и, конечно, не обошлось без его интересных и поучительных историй: «В Корее большая проблема — алкоголь, а все оттого, что корейцы любят поработать и выпить. Каждый второй — трудоголик и алкоголик. Но все меняется к лучшему! Два года назад в Корее практически везде было принято работать и в субботу тоже, а теперь уже не везде. И работали раньше по четырнадцать, а то и двадцать часов в день, и ещё надо было обязательно выпивать с коллегами и партнёрами — это тоже работа». До того как уехать из города и стать фермером, Чо был пиар-менеджер и отвечал за массу разных вещей. Даже приходилось брать уроки пения и танцев, чтобы не осрамиться перед людьми в караоке — ведь там корейцы не только ведут переговоры, но и заключают важные сделки, наклюкавшись рисовой водки соджу пополам с пивом. Но это, конечно, было давно. После еды стали пить чай с пирожными, купленными Чон Сон в магазине. На обёртках с обратной стороны были изображены сценки из офисной жизни корейцев. Мне попалась такая картинка: босс, сидящий за столом, говорит своей подчинённой: «Сегодня после работы пойдём выпивать!», а она в отчаянии хватается за голову.

Собрав и высушив несколько охапок какой-то разновидности мяты, мы настригли её ножницами и таким образом получили аналог чая. Корейцы очень любят травяные настои: в магазине выбор зелёного чая невелик, а чёрный попадается и того реже. Как-то раз мы купили коробку с гордой надписью «Ор Кыреи», что по-корейски значит «Эрл Грей», а внутри оказалось какое-то сено. Зато покупателям предлагается широкий выбор трав и семян для заваривания. Тут тебе и рис, и кукурузные рыльца, ячмень, разные корешки, цветочки, и даже гречка. Корейцы её не едят, а расфасовывают в чайные пакетики, а потом пьют. Что касается мяты, то она оказалась удивительно духовитой, и по вечерам мы частенько чаёвничали, запивая настоем печенье, приготовленное

Бьёрг.

В Исландии, как вы по всей вероятности знаете, живут исландцы, и всего-то их триста тысяч человек. Так что я считаю, что нам повезло встретить Бьёрг. Для неё это был первый опыт волонтёрства, конечно, удачный — за год странствий мы встретили лишь одно место, которое могло бы тягаться с фермой «Сто цветов» — дом Зинаиды и её дядюшки с тётушкой. Исландка много рассказывала про свою страну: например, у них нет ни змей, ни комаров, а также нет армии. И овец на острове больше, чем людей: восемьсот тысяч голов против трёхсот тысяч населения. А ещё в Исландии всё очень дорого, причём настолько, что мы только ахали и охали, удивляясь ценам на обычные продукты, такие как хлеб и молоко. Однажды поздно вечером, когда было уже совсем темно, Чо и Чон Сон позвали нас гулять. Дорога шла вдоль леса, и то здесь, то там, в кустах вспыхивали маленькие огоньки. В тот день Бьёрг впервые увидела светлячков — оказалось, что в Исландии их тоже нет, как и комаров, и змей.

В другой раз я налепила вареников с картошкой и капустой, причём и тесто, и начинку делала сама. Всем понравилось, и Чон Сон сказала, что это очень корейское блюдо, и у них тоже популярны пельмени с картошкой. Совместными усилиями слопали две большие миски, полные вареников, которые поливали соусами. Один был из соевой пасты пополам с майонезом, а другой из майонеза с чесноком. Как раз на грядках поспела кинза, и с ней, свежей, вареники оказались ещё вкуснее. Кстати, кинзу любят совсем не многие корейцы: как-то раз Чон Сон и Чо отправили её клиентам, и получили немало гневных отзывов — что это ещё такое за вонючая трава. Так что весь урожай придётся употребить самим, ну да с волонтёрской помощью это не так и трудно.

Учитель Ю Ки Нам, друг Чо и Чон Сон, пригласил нас с Бьёрг посетить местную школу, где был организован так называемый мультикультурный кружок для учащихся средних классов. Благодаря тому, что на ферме «Сто цветов» не переводились волонтёры, Ки Нам имел возможность практически каждую неделю знакомить детей с культурой разных стран. Делалось это просто: сначала гости показывали на большом экране презентацию о Родине и рассказывали разные интересные факты из жизни своего народа, а потом дети задавали им вопросы. Целый вечер мы потратили на подготовку визуального материала, а на следующий день приехал Ки Нам и отвёз нас в школу, а Чо и Чон Сон остались дальше упаковывать горох и стебли чеснока, чтобы отправить клиентам.

По приезде в школу первым делом мы все переобулись, оставив свои кроссовки в специально для этого предназначенных шкафчиках, откуда предварительно забрали казённые тапочки. Для гостей школы, а также тех, кто забыл дома сменку, эти тапки были просто незаменимы. Время было обеденное, и Ки Нам повёл нас в столовую подкрепиться. Там стоял невообразимый гомон и гвалт! Практически все столы были заняты детьми, которые бурно реагировали на присутствие иностранцев: махали руками и кричали: «Хэллоу! Хэллоу!». Взяв подносы с углублениями под суп и рис, мы встали в очередь. Еда не заставила себя долго ждать — поварихи щедро навалили на подносы карри с рисом, налили суп, положили пельмени и крайне острое кимчи. Также каждому был выдан маленький пакетик яблочного сока — уезд Чжансу славится своими яблоками. Еда была сытной и довольно вкусной. После трапезы мы сложили подносы в стопку и сдали их на мойку, а сами пошли в конец зала, чтобы выпить тёплого ячменного отвара из большого бака. До занятий кружка оставалось ещё время, так что Ки Нам предложил зайти в учительскую.

По дороге осматривали школу: была там и библиотека, и музыкальный класс. Повсюду носились дети, многие из которых подходили поздороваться. В учительской сидели молодые вьетнамцы, практиканты, с которыми мы поболтали о Вьетнаме и его традициях, пока Ки Нам готовил чай, оказавшийся отваром молодых листочков полыни. Время летело незаметно, и после того, как прозвенел звонок, настала пора отправляться на занятия мультикультурного кружка. Проходили они в отдельной просторной комнате с большим экраном, на котором можно было показывать презентации и видео. Прибежали дети и стали знакомиться с нами, задавая вопросы по-английски, очевидно, по наущению Ки Нама: «Какой ваш любимый вид спорта?», «Какая у вас любимая еда?». Я отвечала: «Волейбол», а потом: «Калькуксу» — это корейская домашняя лапша. «О-о-о! Калькуксу!» — удивлялись школьники.

Первой стала выступать Бьёрг. Дети, конечно, по-английски почти совсем не говорили, и Ки Нам переводил всё, что она рассказывала. Например, что в Исландии можно увидеть северное сияние, что там выращивают много бананов, а ещё что их национальным блюдом является голова овцы. «Что, вот так, целиком едите голову овцы?» — удивился Ки Нам. Дети с интересом слушали рассказ, а потом настала наша очередь. Мы рассказали про то, какая Россия большая — в неё поместится целых сто семьдесят Южных Корей. Показали традиционные русские костюмы, Снегурочку с Дедом Морозом и Чебурашку.

Выяснилось, что в Корее такого персонажа, как Дед Мороз, не существует вовсе, так как в Новый Год у них родители дарят деньги, а потом все вместе едят суп с рисовыми клёцками. Зато в Исландии Дедов Морозов оказалось целых тринадцать штук! Также мы упомянули еду, в частности наши блины, которые напоминают корейский пачжон, только начинка заворачивается отдельно, а не жарится вместе с тестом. В финале мы даже спели песню «Голубой вагон» под аккомпанемент гитары, которую Паша прихватил с собой, одолжив у Чон Сон.

После выступления дети стали задавать вопросы. Первый был такой: какие у вас в России есть привидения? Очевидно, имелись в виду страшные сказочные персонажи, так что мы вспомнили Бабу Ягу и даже показали небольшое видео с Георгием Милляром в этой роли. Оказалось, что аналогичный герой, Мантэ Хараборджи, существует и в корейском фольклоре, только это не бабушка, а дедушка, но тоже злой и ест детей. Потом одна девочка спросила про Щелкунчика, и мы объяснили, что это такой русский балет по мотивам нерусской сказки, и я написала в её тетради слово «Щелкунчик» корейскими буквами. На этом собрание мультикультурного клуба закончилось. Сфотографировавшись с детьми на память, мы вернулись в учительскую, где продолжилось распитие полынного отвара. Заметив наш интерес к корейским чайным напиткам, Ки Нам предложил съездить в чайную, где он, собственно, и купил эту самую полынь.

Чайная располагалась в сельской местности, где-то на отшибе, и ехали мы туда долго. По дороге Ки Нам рассказал, что держит её семейная пара, причём чаем занимается муж, в прошлом — буддийский монах, выучившийся этому делу в монастырях. Чайный домик был построен из красной глины в традиционном корейском стиле. Внутри оказалось светло и очень уютно. Ассортимент различных травяных отваров поражал воображение, и мы предоставили право выбора Ки Наму, который остановился на сушёных листьях шелковицы, а ещё угостил нас корейским мороженым с красной фасолью. В Азии она готовится с сахаром и почитается за десерт; Паша периодически баловал себя то булочками, то мороженым с такой начинкой, ну а я до сих пор считаю, что фасоли место в супе. Чай оказался вкусным, и мы вчетвером здорово провели время, болтая о том, о сём, и уплетая мороженое ложка за ложкой. А после Ки Нам купил нам по пакету сушёной полыни, чтобы мы могли заваривать её дома. Но и это было ещё не всё — близилось время ужина.

Забрав Мин Сук, жену Ки Нама, у школы, где она к тому

времени уже закончила свои дела, мы поехали искать старую, прошлогоднюю тыкву. Учителя объяснили, что это — лучшее средство для восстановления организма после затяжной болезни. Мин Сук недавно переболела гриппом, и варёные ломти старой тыквы явно должны были сыграть немаловажную роль в её выздоровлении. Да только найти летом прошлогодние овощи оказалось не так легко. После того, как в очередном магазине развели руками, пришлось оставить эту затею. Один продавец, правда, сказал, что старая тыква была у него дома, да совсем прогнила.

Для корейцев еда — важный социальный процесс, и выбору заведения для совместной трапезы уделяется немало внимания. Посовещавшись, учителя предложили на ужин жареную курицу и суп чонгукчжан и, не услышав возражений, отвезли нас в кафе. Погода к тому времени окончательно испортилась. На горы наползали низкие облака, из которых непрестанно накрапывал дождь, и температура упала градусов до десяти. К счастью, кафе оказалось в традиционном корейском стиле, то есть сидеть полагалось на полу, притом подогреваемом. Всем стало хорошо и тепло. Воспользовавшись случаем, я вручила Ки Наму и Мин Сук подарки, связанные своими руками: ему — носки, а ей — варежки. Зимы в Чжансу холодные и снежные; Чо и Чон Сон в это время благоразумно уезжают путешествовать в тёплые страны, ну а учителям хочешь не хочешь, надо ходить на работу. Вязаные носки будут неплохим подспорьем в морозную пору.

Приехал Чо, к сожалению, в одиночестве — жена его осталась дома хлопотать по хозяйству, да и не успела она ещё проголодаться после обеда. Но у Чо с аппетитом был полный порядок — этот парень мог не только свою еду осилить, но и за соседями по столу доесть, если те не справлялись с корейскими порциями. На ферме «Сто цветов» на его плечи ложилась обязанность следить за тем, чтобы никакая еда не пропадала, и с ней Чо справлялся на все сто, доедая за всеми, притом с большим аппетитом и радостью. Так что поужинать в пять часов вечера после обеда в час для него было раз плюнуть.

Тем временем Ки Нам мечтательно рассуждал, что новый президент Кореи очень хороший человек, и, возможно, ему удастся объединить Север и Юг. В ту пору российские газеты пестрели сообщениями о напряжённой обстановке между двумя Кореями, и нас даже отговаривали туда ехать. На деле же ни Сон Су, ни Чо с Чон Сон, ни другие корейцы, которых мы спрашивали, не опасались возможного обострения отношений со своими соседями: «Это всё американцы нагнетают обстановку». Так вот, Ки Нам сказал, что давно мечтает путешествовать по земле,

но сейчас не может, так как Южная Корея со всех сторон окружена морем, а пересекать границу Северной Кореи нельзя, но если новый президент постарается, то и это станет доступно: «Тогда я поеду в Исландию на велосипеде через Россию». Бьёрг, впрочем, немного подпортила мечту учителя, заметив, что Исландия — это остров, а я добавила, что кимчи и перцовую пасту ему придётся прихватить с собой, так как путь неблизкий. Немного подумав, Ки Нам согласился вместо велосипеда воспользоваться поездом.

Тем временем Чо уплетал жареную курицу, которую корейцы делают удивительно хрустящей снаружи и сочной внутри, и подшучивал над своими друзьями. Понятное дело, что за ужин платить положено было Ки Наму, во-первых, как самому старшему, а во-вторых, как самому богатому среди присутствующих. Богатство это вызывало у Чо искреннее восхищение: «И один-то учитель уже хорошо, а пара учителей — ходячий банк, так принято говорить» — смеялся он. Позже мы тихонько поинтересовались, сколько же зарабатывают Ки Нам с Мин Сук, и Чо, подумав, сказал, что в сельской местности зарплата учителя может быть около трёх, а то и четырёх тысяч долларов в месяц. И добавил серьёзным тоном, что несмотря на это, друзья его не так и богаты, а всё потому, что до сих пор помогают деньгами своим уже взрослым детям: «В Корее это большая проблема, что родители так сильно заботятся о сыновьях и дочерях — те никак сами не могут встать на ноги и ленятся работать».

Когда мы уговорили всю жареную курицу, принесли чонгукчжан, который в англоязычной части интернета известен как «суп мертвеца». О нём ходит такая легенда: якобы молодые корейцы, переехавшие в Германию обучения ради, затеяли варить этот суп у себя дома, а соседи вызвали полицию — думали, что студенты кого-то убили и спрятали в подвале. Дело в том, что готовится он на основе ферментированной соевой пасты и потому имеет неприятный запах. Да только аромат этот напоминает скорее несвежие носки и никак не ассоциируется с тухлятиной. Чонгукчжан мы с Пашей любили, а вот Бьёрг есть его не смогла. Но ей повезло: так как все уже наелись, было решено заказать лишь три миски супа на шестерых, и в партнёры ей достался Чо, легко осиливший всю порцию целиком. Духовитый, горячий и очень насыщенный чонгукчжан был идеальным завершением трапезы, тем более в такую промозглую погоду. Чо сказал, что суп этот полезен для лица, и, зажмурившись, провёл рукой по собственной щеке, как будто кожа на ней в момент стала идеально гладкой.

Распрощавшись с учителями, мы поблагодарили их поехали обратно на ферму на машине Чо. Смеркалось. По дороге Чо рассказал, что в Корее возраст ребёнка принято отсчитывать не с момента рождения, как у нас, а с самого зачатия, причём девять месяцев идёт за год. Таким образом, когда малыш рождается, ему автоматически становится год, но и это ещё не всё. Возраст увеличивается не в день рождения, как принято у нас, а в Новый Год, и это значит, что в Корее ребёнку, появившемуся на свет в конце декабря, в январе становится два годика. У нас же, по российским правилам, ему будет всего несколько дней. Поэтому, если вы в Корее, имеет смысл прибавить себе год возраста, как принято у местных.

Однажды вечером мы затеяли игру в «Гоу-стоп», причём Чо сам играть не стал, а вместо этого привёл соседа, по его словам, большого мастера. Оказалось, что Бьёрг знакома с правилами, так что в итоге образовалась такая тройка игроков: я, исландка и корейский корифей. Чо достал горсть монет из копилки и раздал их, потому что играть надо обязательно на деньги, пусть и небольшие. Несмотря на то, что Бьёрг путала масти и кидала карты невпопад, а также не умела считать очки, ей дьявольски везло. Сосед не сумел выиграть ни одного кона и даже вынужден был добавить пару купюр из кошелька, а я осталась при своих. Под конец кореец сказал: «Если мужчина садится играть с женщинами, то всегда проигрывает» и ушёл, оставив нам выигрыш на мороженое. А я попросила Чо привести нового мастера, потому что старый оказался никуда не годен, а он долго смеялся, удивляясь, как это Бьёрг сумела обыграть соседа.

Через пару дней Бьёрг собралась уезжать. Утром, после того, как мы высадили салат в грядки, Чо и Чон Сон накрыли на стол на веранде, но вместо обычного отвара ячменя или мяты подали рисовое вино макголи, чтобы исландка могла ещё раз прикоснуться к культурным традициям Кореи. Здесь принято употреблять алкоголь и днем тоже. Часто, поднимаясь на гору, мы видели группы корейцев, усевшихся в кружок и наслаждающихся рисовым вином и нехитрой снедью. Для фермеров это тоже обычное дело, и хотя Чо и Чон Сон практически не пьют, корейцы с более консервативными взглядами, уверена, никогда не откажутся пропустить стаканчик вина. Странно только, что после дневных возлияний они умудряются продолжать работать со своей обычной прытью.

Чо на сборе урожая.

Пока мы отдыхали, Чо рассказал очередную историю. Как-то раз к ним должна была приехать одна девушка в качестве волонтёра, притом очень молодая. Прибыла она не одна, а в сопровождении отца, который очевидно не мог оставить чадо без надзора, и уж тем более не в компании малознакомых фермеров. Конечно, о визите своём отец — пастор местной церкви, не предупредил, ну да ладно, место для него нашлось. Вскоре выяснилось, что по воскресеньям новоиспечённые волонтёры посещали церковь, причём сначала даже требовали, чтобы Чо их туда возил на машине, но, встретив сопротивление, настаивать не стали и в итоге добирались сами на автобусе. После первого такого посещения дорогие гости вернулись не одни: вместе с ними прибыла целая когорта миссионеров, жаждущих обратить заблудших дикарей в лоно Церкви. Но ничего не вышло: Чо поклонился и сказал: «Извините, но я — буддист», и миссионеры отправились восвояси.

Через пару дней после того, как Бьёрг уехала, стали собираться в дорогу и мы. Путешествие, изначально казавшееся бесконечным, близилось к своему завершению. Следующее место, где планировалось провести две недели, было последним в череде разных волонтёрских проектов, в которых мы так или иначе приняли участие. Находилось оно в провинции Чхунчхон-Пукто неподалёку от города Даньянг. Чо сказал, что это очень красивая

область, и что они с Чон Сон планировали обосноваться именно там, а не в Чжансу, да только это оказалось не по карману. Распрощавшись с нашими друзьями, мы пожелали им отличного урожая, хотя и без того было понятно, что в этом году фермеры добились значительных успехов по сравнению с предыдущим. В Даньянг ехали на трёх автобусах с пересадками. Местом, выбранным для завершения нашего волонтёрства в Корее, была даже не ферма, а целая деревня под названием Хандеми, притом не простая, а лучшая среди прочих туристических деревень образовательной направленности.

В Южной Корее с малого возраста принято готовить детей к взрослой жизни. Если не поступишь в хороший университет, потом не найдёшь достойную работу. Если не будешь учиться в хорошей школе, не поступишь в университет. По сути зубрить приходится с младых ногтей. Поэтому для многих подростков обычным делом являются так называемые «зубрильни» — школы для подготовки к вступительным экзаменам в какое-нибудь престижное место, куда ходят каждый день после уроков и возвращаются домой в одно время с работающими взрослыми. Такой ритм выдерживают не все. Хандеми была когда-то обычной деревушкой, затерянной среди гор, но когда местный предприниматель открыл на её базе принципиально новую школу с проживанием и полным пансионом, всё изменилось. Родители, выбирающие для своих детей другой, более традиционный образ жизни, отправляли своих отпрысков туда, чтобы те в свободное от учёбы время учились игре на музыкальных инструментах, лазали по пещерам, катались на велосипедах, занимались сельским хозяйством и дышали свежим воздухом. Во время нашего визита в Хандеми таких детей там было около двадцати пяти. Помимо собственно школы, в деревне предлагались десятки образовательно-развлекательных программ как для школьников (собирание винограда, копание картофеля, купание в горной реке), так и для взрослых (работа в поле, барбекю и выпивка с ночёвкой). Вся эта веселуха, конечно, была далеко не бесплатной, и рассчитана исключительно на корейцев, зато иностранцам вроде нас предлагалось поучаствовать в волонтёрской программе, чем мы с удовольствием и воспользовались.

Правда, сначала всё пошло наперекосяк. В назначенное время нас не встретили на станции, и после продолжительной тряски в трёх автобусах ждать ещё час было тяжело и грустно. Наконец наш хост соблаговолил приехать на своём оранжевом микроавтобусе, полном детей, и забрал нас, на ходу придумывая отговорки, почему это случилось так поздно. Мороженое, видом

и вкусом напоминающее сладкий картофель батат, или, как его называют в Корее, «когума», несколько сгладило первое впечатление. Но мы сразу поняли, что здесь, как и на хурмовой ферме «Тагам», тоже существуют глобальные организационные проблемы, связанные, как водится, с тем, что многочисленные обязанности распределены между немногочисленными сотрудниками, с ними категорически не справляющимися. Это слегка удручало, но деваться было некуда.

Нашим проводником в мир деревенского образовательного туризма стал немолодой кореец, чьё имя я вспомнить не могу, так как все в общении с ним использовали прозвище Йонгари, что значит, как он сказал, «Годзилла». Йонгари был сыном владельца бизнес-империи Хандеми, с которым мы практически сразу же имели честь познакомиться. Отец его был бодр, энергичен и подтянут, как и полагается корейцу в возрасте. Он, само собой, не представился, но чуть позже я выяснила у других волонтёров, что имя владельца деревни было Дон Ги, и обращаться к нему следовало Дон Ги Сэм — слово «сэм» используется в Корее для неформального обращения к учителю. Для себя же я в итоге остановилась на прозвище Тонкий Сэм. Ну не называть же мне было его «оппа», в самом деле.

Помимо нас, в Хандеми было ещё двое волонтёров, причём оба оказались французами. От всех прежде встреченных нами французов этих отличало владение английским языком, что не могло не радовать. А так, как и все волонтёры Оливье, они много курили, были плохо подготовлены к жизни на ферме, да и к здоровью своему относились наплевательски. Старший из них, Стефан, к моменту нашего появления уже умудрился пропороть ступню об острый камень, работая в поле в тапочках, но своей обуви оставался верен и резиновые сапоги надевать не желал. Второй француз, студент по имени Антуан, периодически страдал от болей в желудке и поедал горстями таблетки, но как только его состояние улучшалось, начинал налегать на острую корейскую пищу, из-за чего снова страдал животом и в этой связи частенько был вынужден есть пустой рис. С ребятами мы быстро подружились.

Стефан, в отличие от нас, работников фотоиндустрии, и от Антуана, студента инженерного института, был профессиональным путешественником. Большую часть времени он проводил на разных волонтёрских проектах, причём если просуммировать все его визиты в Хандеми, получится около года — настолько это место полюбилось французу. Зарабатывал деньги на путешествие он, не отходя от кассы: если средства к существованию кончались, устраивался на работу в бар или

кассиром в магазин, а иногда и просто разнорабочим, само собой, нелегально. Пополнив бюджет, Стефан снова возвращался к любимому делу. Его хобби было плетение фенечек, и этому занятию француз посвящал массу свободного времени. Имелся у него и вязальный крючок, да только вязать им получалось из рук вон плохо, несмотря на мои советы и подсказки. Что касается внешности, то Стефан щеголял длинными волосами, свалянные в дреды, и также, как и мы с Пашей, ходил в шароварах, вызывая удивление у практически всех встреченных корейцев. Дело в том, что в Корее такую одежду носят исключительно старушки.

Антуан же в силу молодости имел мало интересов, простирающихся за пределы музыки и выпивки. По выходным он ездил на автобусе в Сеул, где предавался обильным возлияниям, да так активно, что иной раз просыпался на улице, не понимая, где он. В Сеуле такое периодически случается с многими. В Хандеми Антуан приехал на каникулы и не располагал таким количеством времени, как мы в начале поездки, и тем более как Стефан, а потому стремился брать от жизни всё и сразу. Благодаря французам у Йонгари всегда были собутыльники, и нас это полностью устраивало, так как портить с очередным корейцем отношения на почве выпивки, а точнее, отказа от неё, совершенно не хотелось.

Нас поселили в общежитие для учащихся среднего школьного возраста, предоставив маленькое помещение с гордой надписью: «Комната учителя», где места хватало с трудом, а вся обстановка была пропитана застарелым запахом кишечных газов. Единственное окно выходило на рисовое поле и было наглухо затянуто сеткой от комаров. Французы жили в аналогичном помещении этажом выше, и там же располагалась общая комната для старшеклассников, которых в Хандеми было около десятка. К счастью для нас, все они уходили рано утром и возвращались из школы поздно вечером, около восьми. Всё время, пока ребята находились в общежитии, они истошно орали, носились со второго этажа на первый и обратно, с грохотом бились об стены и в целом вели себя так, как и подобает подросткам.

Учитывая немалое количество народа, постоянно проживающего в Хандеми, а также туристическую направленность деревни, кормление было организованно в массовом порядке — посредством столовой. Каждый день с семи до девяти утра, с половины первого до трёх пополудни и с шести до восьми вечера можно было поесть риса с традиционными корейскими закусками, а также отведать горячие блюда и суп. К сожалению, большая часть еды, предлагавшейся в Хандеми, была безбожно

острой. Даже такой замечательный во всех отношениях продукт, как сушёная хурма, они умудрялись портить, выдерживая её в соусе на основе красного перца вместе с сушёными анчоусами. Зато каждый день давали мясо, и хоть оно тоже поражало остротой, можно было его сполоснуть в стакане с горячей водой и таким образом сделать пригодным к употреблению в пищу. Корейцы лишь посмеивались, глядя, как мы мучаемся с их национальной кухней. Конечно, были и приятные исключения. Например, раз в неделю на завтрак давали не рис, а тосты, кукурузные хлопья и молоко. И иногда на обед или ужин выносили гору салатных листьев, соевую пасту твенчжан и варёное мясо. В такие дни мы подолгу сидели в столовой, наслаждаясь едой. А когда везло меньше, питались варёным рисом и тем, что удавалось отмыть от перца.

Ещё в первый день, когда Йонгари оказался не в состоянии забрать нас вовремя с автобусной станции, мы заподозрили, что в Хандеми существуют явные организационные проблемы, и это оказалось правдой. У волонтёров не было фиксированного расписания, и после завтрака частенько приходилось сидеть и ждать, пока нас нагрузят какими-нибудь делами. Само собой, никто никогда не знал, чем придётся заниматься, и это осложняло подготовку. Например, неясно было, надевать ли резиновые сапоги или достаточно тапочек. Зато работа могла быть абсолютно любой, и это разнообразие радовало. Первые три дня мы посвятили древней корейской дровяной пароварке под названием самгутгуи.

Представьте себе здоровенную яму полукруглой формы, выложенную изнутри кирпичами. Дно её сперва необходимо выстелить скомканной бумагой. Затем внутрь укладываются поленья, да не просто так, а чтобы образовалось четыре воздуховода — по одному с каждой стороны. Дальше в яму кладут солому, ещё дрова, сверху — ветки, а потом эта куча закладывается камнями, как большими, так и малыми. Камера, куда полагается помещать продукты, находится по соседству с ямой и сообщается с ней посредством нескольких отверстий, через которые проникает пар. Но до этой стадии ещё нужно дожить. В первый день мы занимались тем, что выгребали песок, золу, угли и прогоревшие поленья пополам с камнями, оставшиеся внутри после очередного мероприятия. Песок необходимо было распределить вокруг ямы кольцом, камни — разложить в три большие кучи, а всё остальное — вынести и выбросить. Таким образом за время, отводившееся нам на труд, удалось очистить одну яму из трёх, а остальными двумя занялся Анис — наёмный рабочий из Непала, такой усердный, что

в одиночку стоил, пожалуй, десятка волонтёров.

Финальная стадия подготовки самгутгуи.

На следующий день Анис напилил бензопилой целый грузовик дров, а мы вчетвером принялись колоть их с помощью гидравлического топора. Французы тут же бросились тягать тяжеленные чурки, хотя их можно было катить по земле, а Паша управлял механизмом, опускающим и поднимающим лезвие. Благодаря этому приспособлению огромные куски брёвен раскалывались надвое, как хрупкие вазы. Каждую чурку приходилось делить на три-четыре части, а получившиеся в итоге поленья необходимо было перевезти в зону самгутгуи. К счастью, для этого в хозяйстве имелась самоходная тележка на гусеницах, которая управлялась посредством нескольких рычагов. Достаточно было загрузить в неё дрова, и она везла их без видимых усилий, знай направляй, дёргая за рычаги. На третий день Йонгари помог нам подготовить самгутгуи к очередному мероприятию. В пустые ямы мы набросали бумаги, выдирая листы из старых детских книжек и комкая их. Сверху положили поленья, потом ветки, солому и камни — всё в правильном порядке и определённым, единственно верным образом. В результате каждая их трёх ям превратилась в кучу, сплошь покрытую камнями, внутри которой было много дров, соломы и веток. Оставалось только поджечь бумагу, но сперва надо было дождаться подходящего случая, и он не заставил себя долго

ждать.

Так как деревня Хандеми являлась не просто туристической, а самой лучшей туристической деревней в Корее, желающих окунуться в традиционную жизнь было хоть отбавляй. Одним прекрасным утром два автобуса привезли около восьмидесяти школьников, которых нам вместе с Йонгари и прочими сотрудниками Хандеми предстояло развлекать целый день с утра и до ночи. Началось всё с завтрака. Трудолюбивые тётушки из столовой выставили на стол изобилие корейских блюд: несколько видов кимчи, варёные листья тыквы, перепелиные яйца, кальмары в остром соусе, жареную рыбу, суп с соевой пастой и хрустящую морскую капусту. Прорвавшиеся внутрь голодные дети сразу выстроились в очередь и принялись накладывать полные тарелки, кружа вокруг стола с едой, как хищные птицы. Набивая животы, они не переставали орать и общаться с товарищами, только слегка сбавляли громкость. Мы же сперва помогли поварихам мыть посуду, которой была использована целая гора, а потом уже поели сами.

Школьники тем временем разделились на три группы, для каждой из которых были организованы развлекательные мероприятия. Антуан побежал вместе с одной из них по деревне в поисках сокровищ, Стефан остался с другой в столовой делать пиццу на основе пшеничных лепёшек, ну а мы поднялись на второй этаж и поучаствовали в мастер-классе по изготовлению свечек. Организован он был помощниками Йонгари со свойственной молодым корейцам безалаберностью: плитки, на которых плавился воск в металлических кувшинах, сперва стояли прямо на полу, и удивительно, что никто случайно о них не споткнулся. Позже их перенесли на стол. Наша задача была следить, чтобы дети не обварились воском, в то время как они подходили по одному и брали кувшины, чтобы наполнить бамбуковые стаканчики. Разумеется, в процессе был уделан и пол, и столы, но если бы кто-то пожелал обвариться, навряд ли мы смогли бы этому помешать: ни защитных фартуков, ни перчаток или прихваток не было, как и клеёнки, которой можно было бы застелить всё вокруг и тем самым спасти мебель от неминуемой порчи. Помощница Йонгари подчеркнула, что очень важно, чтобы дети наливали воск сами, и мы покорно стояли и смотрели, как они трясущимися ручонками неловко хватают кувшины. К счастью, мастер-класс прошёл без происшествий. В процессе детям рассказали о том, как делают воск. Была и викторина — нас, к примеру, спросили, может ли змея укусить сама себя.

Второе мероприятие мне понравилось куда больше. Детям дали уже подготовленные ингредиенты, нарезанные кубиками:

ветчину, лук, сладкий перец, грибы, сыр и почему-то консервированную кукурузу. Мексиканские лепёшки, иначе именуемые тортильями, надо было намазать томатным соусом, а потом разложить на них продукты. Готовые мини-пиццы поварихи моментально запекали в духовке и выдавали детям обратно. К сожалению, корейцы в выпечке не сильны — далеко не у каждой хозяйки на кухне вообще имеется духовка. Даже продвинутая Чон Сон и та купила её по просьбе французских волонтёров, которые не могли жить без круассанов. Так что пицца получилась так себе: на тёплой лепёшке лежали холодные овощи под еле-еле подплавившимся сыром. Но и это было лучше, чем рис, и мы с удовольствием сожрали несколько кусочков. Когда всё было съедено, настало время бежать вместе с третьей группой детей на поиски сокровищ.

Учитывая тот факт, что мероприятие целиком проводилось на корейском языке, неудивительно, что мы ничего не поняли. Дети бегали по деревне и занимались какими-то странными делами: искали четырёхлистный клевер, плели колечки из травы, считали деревья. Мы, помощники Йонгари, а также служащие местной службы спасения следили за тем, чтобы их в процессе не сбила машина, и чтобы они случайно не свалились в реку. Что касается сокровищ, то их не было вовсе, но это никого не смущало. Я отвлеклась на рыбаков, которые удили уклейку с моста на потешные маленькие удочки, больше напоминающие мухобойки, и спохватилась, когда всё уже закончилось. Время было обеденное, и мы сходили переодеться в более приличную одежду, чтобы не смущать детей своими старческими шароварами. В столовой давали пибимпаб — рис с разными овощами, острой пастой кочучжан и поджаренным яйцом. Без пасты он был слишком пресным, а с ней — жутко острым. Перекусив, мы принялись помогать поварихам с посудой. Дети громко кричали по-корейски: «Спасибо!», выходя из столовой, а мы, как принято у корейцев, отвечали им: «Нэ!». Это значит «да», так как слов «пожалуйста» и «на здоровье» в корейском языке не существует. Если, к примеру, корейцу от вас что-то нужно, он воспользуется словом «чусейо», что значит буквально «дай мне», и это уже достаточно вежливая форма. Никаких вам «будьте так любезны», «не затруднит ли вас» и прочих хитрых слов здесь нет. Говорить «да» вместо «пожалуйста» тоже не обязательно, достаточно сдержанно кивнуть.

Хоровод вокруг «пионерского» костра.

Йонгари к обеду уже напоминал выжатый лимон и сидел на полу, привалившись к стене. В свободное время, которого он имел совсем не много, Годзилла любил жаловаться на свою работу. Говорил, что устал от детей и от школы, что мечтает быть пекарем, а также хочет выращивать свою собственную пшеницу, непременно экологически чистую, чтобы печь хлеб. Мечтательно закатив глаза, Йонгари рассказывал, как бы он на рассвете замешивал тесто, а потом выпекал свежие булки. Но мы портили всю идиллию, задавая неудобные вопросы, как-то: «Если ты хочешь быть пекарем, почему ничего не печёшь?», или «Как ты будешь вставать на рассвете, если по ночам пьёшь рисовую водку с французами?».

После обеда дети отправились на картофельное поле, которое мы вчетвером за день до этого подготовили к сбору урожая: срезали серпом кусты, сняли пластиковое покрытие, защищающее грядки. Помощники Йонгари выдали школьникам маленькие ручные тяпки, и они бросились штурмовать поле. Собранные ими клубни отвезли в зону древней корейской пароварки самгутгуи, о которой читатель наверняка уже успел забыть, хотя ради неё вся эта история и затевалась. Вымыв картошку в ручье, мы положили её в мешок, который Йонгари загрузил в паровую камеру вместе с ящиком яиц. К этому моменту дрова в самгутгуи уже практически прогорели, так как четыре часа назад яму разжёг

трудолюбивый Анис. Куча осела и практически сравнялась с землёй, и можно было звать детей.

Как саму камеру с картошкой и яйцами, так и яму с раскалёнными углями и камнями — всё это обильно забросали соломой и засыпали песком, чтобы огонь не вырывался наружу. И целых полчаса, необходимых для приготовления продуктов, усталый Йонгари тыкал в яму металлическим шестом, а Анис лил в образовавшееся отверстие воду. Образовавшийся в результате пар частично выходил наружу, распугивая школьников, а по большей части шёл в камеру. Дырку засыпали песком и рядом тут же проделывали новую. К тому моменту, как картошка хорошенько пропеклась, дети уже отправились купаться в горной реке, а тушили раскочегарившийся не на шутку самгутгуи мы вместе с французами. Пока школьники, одетые в спасательные жилеты, плескались в ледяной воде, нам дали попробовать готовую картошку. Она оказалась удивительно вкусной и мягкой, с тонким привкусом дыма от сосновых веток, которые положили в камеру вместе с ней. Хотя если учитывать количество времени, потраченного на подготовку ямы, пожалуй, ни одно блюдо не стоит таких усилий. Но сама идея самгутгуи и изощрённый процесс его подготовки являлись отличной иллюстрацией корейского принципа «Если не устал — значит не работал».

С туристическими целями приезжали в Хандеми не только дети, но и взрослые. На наших глазах сотрудники из крупной корейской телекомпании бегали по полю, раскатывая рулон полиэтилена, и присыпали готовые грядки землёй с помощью ручных тяпок. Тут проявилась любовь корейцев к подножному корму: несколько человек принялись копаться в почве и искать какие-то корни, оставшиеся от прошлогоднего урожая. Один немолодой мужчина, очень важный на вид, явно руководитель, нарыл столько корней, что они едва поместились в его кепку. Темп работы был выбран головокружительный: вместо того, чтобы размеренно трудиться, телекомовцы носились со страшной скоростью и набрасывались на грядки, как на врага. Йонгари и Тонкий Сэм выбрали, конечно, самое подходящее время: солнце стояло прямо над головой и палило вовсю. Такой подход позволил им в кратчайшее время утомиться до невозможности, что привело к полнейшему удовлетворению обеих сторон. Примерно через час работы измождённые корейцы бросили тяпки и стали пить рисовое вино макголи, закусывая его традиционной едой — желе из желудей, блинами с полынью и колбасками из рисового теста в остром соусе. Они остались в деревне на ночлег — для этого были построены комфортабельные

гостевые домики. Не обошлось, конечно, без барбекю, рисовой водки и караоке. На деревню опустилась ночь, и тишину нарушали лишь пронзительные трели цикад да крики разбушевавшихся телекомовцев.

Тонкий Сэм, хоть и был уже немолод, всегда принимал самое активное участие в жизни своей деревенской бизнес-империи. Несмотря на его крайнюю успешность и богатство, кореец этот никогда не гнушался самым чёрным трудом и при этом задавал темп остальным. Почти каждый день мы работали вместе с ним и непальцем Анисом: то нужно перетаскать мусор на заднем дворе, чтобы освободить место для новой холодильной установки, то поле зарастёт сорняками — их надо повыдергать. Под предводительством Тонкого Сэма всегда было понятно, что делать, хотя он не знал ни слова по-английски. В отличие от Йонгари, бестолково суетящегося и вносящего хаос в работу, он делал всё хорошо и быстро. И когда из-под досок выползла растревоженная змея длиной метра два, так же быстро и аккуратно ухватил её специальными щипцами на длинной ручке и бережно отнёс в лес, где и выпустил.

Настало время собирать чеснок. Для этого Йонгари и Тонкий Сэм привлекли не только наёмных работников и волонтёров, но и своих офисных помощников, которые этому обстоятельству были не очень рады. Зато собралась человек десять, и это позволило обработать всё поле за два дня. Земля была твердокаменной, и добывать из неё головки чеснока оказалось крайне утомительным занятием. Сначала грядки подкапывали вилами, и работа продвигалась очень медленно. Тонкий Сэм и Анис долго возились с маленьким трактором на бензиновом ходу, который упорно не желал как следует копать чеснок, а вместо этого лишь портил урожай. Когда его удалось наладить, дело сдвинулось с мёртвой точки. Два дня Тонкий Сэм и Анис по очереди толкали тяжеленный трактор, направляя его, и их, перемазавшихся землёй, было порой трудно отличить друга. И уж тем более было совсем не очевидно, что один из этих двух работяг — наймит из Непала, а другой — главный помещик Хандеми. За время работы с Тонким Сэмом мы прониклись к нему большим уважением. Он не только усердно трудился сам, но и с вниманием относился к своим работникам: периодически поил их холодной водой, угощал мороженым и даже арбузом. Несмотря на то, что собирать чеснок было тяжело физически, этот труд приносил немалое удовлетворение. Воздух был напитан головокружительным чесночным духом, палило солнце, жалили слепни, земля сыпалась в сапоги — и тем не менее работать было в радость.

А вот офисные помощники Йонгари для полевых работ пригодны были мало. Если бы не трактор Тонкого Сэма, мы провозились бы на сборе чеснока неделю, но и с механизацией труда всё шло не так гладко, как хотелось бы. Вместо того, чтобы аккуратно подкапывать головки, они тянули их из земли за стебли, которые в итоге просто обрывались. Вязанки, которые вязали эти горе-помощники, постоянно разваливались. Но происходило это не в силу злонамеренности, а опять же, из-за изначально выбранного высокого темпа, который приводил всех в желанное состояние изможденияот работы. Иначе ведь вроде как бы и не работал, если не устал-то. За время совместного труда с корейцами мы привыкли к этой национальной особенности и перестали обращать внимание на то, что все постоянно носятся и крутятся, как ужи на сковородке.

В выходной день было решено пойти на прогулку в горы. Неподалёку, буквально в трёх километрах от деревни, находился национальный парк, куда съезжались любители пешей ходьбы со всей округи. Йонгари даже вызвался подвезти нас до входа на тропу, правда, по дороге разволновался и много раз переспрашивал, точно ли мы умеем ходить по горам, знаем ли дорогу, не заблудимся ли. Оказалось, что виной этого беспокойства была не врождённая паранойя Годзиллы, а опыт общения с другими волонтёрами. Одна молодая девушка точно так же, как и мы, в погожий субботний день отправилась покорять вершины. Вместо того, чтобы вернуться обратно тем же путём, она спустилась с другой стороны, и чтобы забрать беднягу, Йонгари ехал час на машине, огибая горный массив. Другие волонтёры отличились ещё больше: пара молодых людей умудрилась не только заблудиться, но и разделиться, причём один из них в итоге нашёл дорогу обратно, а второй так и остался на горе. Йонгари пришлось искать его, бегая по тропинкам в темноте, но и это ещё было не всё: будучи наконец обнаруженным, волонтёр на радостях обнял Годзиллу, да так страстно, что телефон последнего упал с моста в реку, где и утонул. Что касается нашей прогулки, то она благополучно завершилась, да и в целом прошла без всяких происшествий.

Две недели в Хандеми пролетели так быстро, что мы и оглянуться не успели, как настала пора уезжать. Прощались тепло. Я подарила Тонкому Сэму на память вязаный перец чили, и он тут же прицепил его на передний карман рубашки. Йонгари не только подвёз нас до автобусной станции, но и вручил две фирменные кружки с логотипом деревни, которые пришлось оставить в Сеуле — не тащить же их было в Москву. Последние пять дней путешествия мы совершали ненужные покупки,

суетились, много ходили и наслаждались любимым городом.

Исполнение песни «Голубой вагон» в корейской школе.

Поездка, которая началась с Сеула, в нём же и закончилась — ровно через четыреста дней после её старта. За это время много воды утекло. Несмотря на то, что Марко хотел завершить строительство и отделку проекта «Mothership» ещё в феврале, он и в конце лета продолжал принимать волонтёров. До сих пор неизвестно, когда работы будут завершены. Хорхе серьёзно увлёкся волонтёрством и, пока мы ездили по Азии, занимался строительством школы в Непале, помогая жертвам землетрясения, а потом осел на эко-ферме в Индонезии. Вязаный браслет, подаренный мной при расставании, совсем растянулся, но испанец приспособил его на лодыжку и продолжает носить, не снимая. Оливье закончил бунгало и уже принимает первых гостей, не забывая притом и о волонтёрах. Сабин также не останавливается на достигнутом и продолжает искать людей, причём исключительно профессионалов. Возможно, благодаря нашим фотографиям, а может быть дело в исключительном гостеприимстве этой эксцентричной пары, но рейтинг гостевого дома «Драконья лодка» на популярном сайте бронирования отелей просто зашкаливает. Неизвестно, нанял ли Заинол прислугу, или продолжает эксплуатировать волонтёров. Зинаида же благодаря Питеру закончила строить беседку, и по её

утверждениям, днём в ней на целых десять градусов прохладнее, чем снаружи. В храме Суан Мокх, как и всегда, первого числа каждого месяца собирается толпа европейцев разной степени осознанности. Наверняка Тан Медхи, как и нам когда-то, рассказывает им истории и напевает, прикрыв глаза: «Тидидиди, тидидиди». Что касается нас, то мы, набив рюкзаки наборами кореньев и трав для варки супа самгетан, улетели из Сеула в Москву, где нас встретило самое настоящее, не тропическое, лето.